



MARENCO



CARIALOSO

MONFERRATO DOC BIANCO

VITIGNO 100% Caricalasino, o Barbera bianca. Raro vitigno autoctono piemontese a bacca bianca, che abbiamo salvaguardato dall'estinzione.

ORIGINE Vigneto Carialoso a Strevi.

VINIFICAZIONE Le uve sono selezionate accuratamente nel vigneto, e raccolte in piccole cassette. La fermentazione avviene in botti di legno da 225 lt, dove il vino continua l'affinamento sui lieviti in sospensione per circa 9 mesi.

CARATTERISTICHE Colore giallo paglierino intenso. Profumo persistente con dolci note aromatiche di camomilla e miele. Sapore sapido e minerale, saprà dare piacevoli emozioni anche dopo alcuni anni in bottiglia.

ABBINAMENTI Vino da tutto pasto, adatto ai primi con vari sughi, alle carni bianche e piatti di pesce molto saporiti.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare al buio in luogo fresco. Aprire e lasciare riposare per qualche minuto. Servire in calici medio grandi a 12°C. Adatto all'invecchiamento.