



MARENCO



PIEMONTE BIANCO

PIEMONTE DOC BIANCO

VITIGNO Bianco secco prodotto da uve Chardonnay, Cortese e Caricalasino coltivate nelle nostre vigne di proprietà situate sulle colline dell'Alto Monferrato.

ORIGINE Vigne di proprietà nei comuni di Strevi, Cassine, Fontanile a 250/300 mt.a circa sul livello del mare. La vendemmia è fatta manualmente nella prima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE Le uve vengono pigiate in maniera soffice e diraspate; si procede poi all'assemblaggio con avvio della fermentazione a temperatura controllata. Segue l'affinamento in vasche di acciaio per quattro mesi ed in bottiglia per un mese.

CARATTERISTICHE Si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e brillante. Espressione olfattiva ampia, intensa e persistente con sentori di fiori e frutti. In bocca domina l'acidità che gli dona freschezza, corpo e buona struttura.

ABBINAMENTI Accompagna piatti a base di pasta, carne bianca, pesce e fritti della cucina mediterranea e/o orientale.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Servire a 10°-12°C. stappando al momento.

DATI TECNICI Alcol: 11,5% vol. - Contiene solfiti.