
PIEMONTE BIANCO

Piemonte DOC



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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10°-12°C. stappando al momento.

ALCOL

11,5% vol.