

Monferrato DOC Bianco

“Linea Premium” - Atalanta



Vitigno: Assemblaggio Cortese e Sauvignon



Zona di produzione: Nizza Monferrato



Giudizio organolettico: Vino dal colore vivo, giallo paglierino con carichi riflessi verdognoli. Profumo intenso, complesso, fiori e frutti si fondono in armonia. Gusto ampio, morbido, quasi dolce, appagante, lungo e persistente.



Notizie utili: Questo vino è stato prodotto con un sistema nuovo e cioè utilizzando un sistema vecchio. Infatti la sua base, il Cortese, è vinificato tralasciando i dettami della moderna Enologia, che prevede l'immediata separazione, tramite la pressatura, del succo dell'acino dalle bucce, e seguendo la procedura che si adottava un tempo. L'uva ammostata è messa in un recipiente dove ha inizio la fermentazione, la quale comporta l'innalzamento del cappello di vinaccia. A distanza di 36 ore circa, dopo una macerazione a temperatura ambiente, avviene la svinatura, con relativa pressatura della vinaccia. Il mosto che si ottiene prosegue la fermentazione, in parte in acciaio e in parte in piccole botti. Il risultato offre un vino non convenzionale, che esprime una gamma di profumi e una struttura inusuale. L'assemblaggio con Sauvignon rende il tutto omogeneo e internazionale.



Affinamento: % fermentazione in barrique



Alcool: 13%



Zuccheri: 1 g/l



Acidita' totale: 5,2 g/l



Abbinamenti gastronomici: E' adatto alle più disparate occasioni. La sua freschezza lo rende gradevole in accompagnamento a piatti semplici e la sua struttura lo consiglia anche in abbinamento a piatti a base di carne.



Servizio: 8-10°C

