

## Monferrato DOC Bianco

“Linea Premium” - Genoa CFC



**Vitigno:** Sauvignon e Chardonnay



**Zona di produzione:** Nizza Monferrato



**Giudizio organolettico:** Limpido, brillante, trasparente, di colore giallo paglierino intenso, con delicati riflessi verdi. Profumo intenso, fragrante, con note floreali accompagnate dai profumi tipici del Sauvignon. Gusto pieno, ricco, morbido, definito che esprime lunghezza.



**Notizie utili:** La dinamicità, la ricerca, l'evoluzione dello stile Scrimaglio si manifesta una volta di più con la creazione di questo Monferrato Bianco. L'intento è quello di produrre un vino dalle caratteristiche innovative, partendo dai vitigni internazionali prodotti in Piemonte quali il Sauvignon e lo Chardonnay. Il risultato si propone come un vino serio ed ~~la~~ ~~per~~ ~~tra~~ ~~in~~ ~~be~~ ~~di~~ ~~allo~~ ~~stesso~~ ~~tempo~~ ~~piacevole~~.  
produzione detta “in riduzione” prevede che il mosto prima e il vino dopo, non vengano mai a contatto con l'ossigeno, preservando l'integrità dei profumi e il gusto dell'uva di origine.



**Affinamento:** 6 mesi acciaio



**Alcool:** 13%



**Zuccheri:** 1,5 g/l



**Acidita' totale:** 5.5 g/l in acido tar tarico



**Abbinamenti gastronomici:** Vino di particolare importanza, esente dalla stagionalità di consumo dei vini bianchi. E' da preferire per ricchi piatti di pesce, senza escludere un antipasto caldo dell'inverno.



**Servizio:** 10°C

