SCRIMAGLIO
NIZZA MONFERRATO

Monferrato DOC Bianco

"Linea Premium" - S.S. Lazio

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 impegnativo e allo stesso tempo piacevole.
La particolare 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 tartarico

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

Scrimaglio SNC di Pier Giorgio Scrimaglio & C.
Strada Alessandria 67 - 14049 Nizza Monferrato (AT) Italia - Tel +39 0141 721385/727052 - Fax +39 0141 726500 - info@scrimaglio.it - www.scrimaglio.it