

Monferrato DOC Bianco

“Linea Premium” - Milan



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 importante, allo stesso tempo piacevole. La tecnica di 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

