

MONFERRATO DOC BIANCO

Tris di Uve

Nel vigneto della regione **Pinella** in Cocconato d'Asti a coltivazione Biologica certificata ICEA vengono coltivate le uve di **Riesling, Viognier e Sauvignon**, che donano a questo vino un insieme di aromaticità, mineralità e agrumato tipici dei tre vitigni.

Dopo una selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve a giusta maturazione, segue la vinificazione in bianco con pressatura soffice utilizzando il solo mosto "fiore".

La fermentazione alcolica naturale e spontanea a temperatura controllata viene seguita attentamente sino al termine. Segue poi la fase dell' "illimpidimento" spontaneo a temperatura controllata per circa tre mesi.

Sapido al palato, fresco, con una bella chiusura minerale fruttata.

A partire dall'aperitivo si abbina piacevolmente a tutti i piatti delicati.

Servire a 5°-8°

