

Monferrato doc bianco “EnnEEnne”



Vigneto

Uve provenienti dai vigneti aziendali impiantati su terreno fortemente alcalino con strati alterni di tufo, argilla e sabbia, ricco di scaglie di pietra calcarea. Siti caratterizzati da ventilazione intensa e costante che riduce i ristagni di aria umida all'interno della vegetazione ed influisce sulla temperatura massima diurna impedendo che picchi troppo alti nelle fasi immediatamente precedenti la vendemmia danneggino i quadri acidi ed aromatici.

Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano dal 26 Agosto al 10 di Settembre.

La vinificazione avviene per il 20% in legno e l'80% in acciaio inossidabile, la conservazione su feccia dura 3 - 4 mesi ad una temperatura di 4 - 6°C; fermentazione malolattica parzialmente svolta.

Note gustative

Colore paglierino con riflessi verdastri che scompaiono col tempo.

Profumo di banana, peperone, frutti tropicali, miele, fieno ed erbe aromatiche, con note evidenti di fumo e talvolta orina di gatto nelle fasi giovanili.

Palato morbido e pieno, di prolungata persistenza aromatica.

Si abbina a piatti sapidi, anche grassi, in alternativa a vini rossi di medio corpo.

Temperatura di servizio: 12-14° C.

Alcool complessivo: 12,8-13,7% vol.