

# “Clandestine” Monferrato Bianco

Denominazione di origine controllata

**Vitigno:** 50% Cortese, 50% Arneis

**Zona di Produzione:** Coazzolo (Asti), Italia

**Esposizione vigneti:** est

**Vendemmia:** prima metà di settembre, manuale

**Resa per ettaro:** 90 q.li

**Alcool:** 12,5-13% vol.

**Vinificazione:** pressatura soffice dell'uva intera e successivo illimpidimento del mosto per decantazione statica. Fermentazione a bassa temperatura per circa 20 giorni. Lungo affinamento del vino sulle proprie fecce fini in botti di acciaio inox fino a pochi giorni prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento: tarda primavera o inizio estate.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intensi profumi fruttati e di fiori bianchi, talvolta con sentori di agrumi e miele. In bocca esprime eleganza, equilibrio e armonia, buona freschezza e un finale minerale e persistente.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, accompagna antipasti freddi, insalate di mare, piatti di pesce e carni bianche. Da non perdere l'abbinamento con finger-food, pinzimonio e bagna càoda.

**Temperatura di servizio:** 5-7°

