

“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°

