

Monferrato D.O.C.

Bianco "Fiordafiore"

Dall'unione di Chardonnay e Cortese nasce questo vino dotato di una spiccata personalità. Il colore è paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini e al naso presenta profumi ampi, con delicate note di fiori bianchi e agrumi che lo rendono avvolgente, elegante e particolarmente armonico. In bocca è morbido e pieno, con una giusta vena di freschezza che lo rende equilibrato. Piacevolmente persistente il suo finale.



Vitigni: Chardonnay, Cortese

Anno di impianto: 2001

Suolo: 4.500_85 q.li

Ceppi_Resa/ha: franco argillo-limoso

Altitudine s.l.m.: 300 m.

Esposizione: sud / sud-est

Vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: separata per ciascuna varietà di uva con pressatura soffice; fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 3/5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Produzione annua: 4.000 bottiglie

Grado alcolico: 12,5%

Abbinamento: appetizers, antipasti ed entrées di mare, primi e secondi a base di pesce o verdure saltate.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C