

I Bianchi



Corte Monghisio

• Piemonte DOC Sauvignon - 750 ml •

Il vitigno Sauvignon Blanc deve essere raccolto nel momento adatto per ottenere una maturazione ottimale sia a livello aromatico che tecnologico in quanto una vendemmia tardiva o troppo anticipata possono compromettere la delicatezza degli aromi e l'equilibrio gustativo. Per questo motivo viene dedicata molta attenzione alla scelta del momento della raccolta. Il Sauvignon è caratterizzato da un colore giallo paglierino scarico, limpido, luminoso. Il naso si apre con un intenso bouquet di fiori bianchi e con la sua caratteristica aromatica tipica che ricorda i fiori di Bosso cui seguono note di frutta esotica, ananas e litchi in particolare. In bocca è fresco e minerale con la tipica sapidità derivata dalla coltivazioni in terreni collinari calcarei. Il risultato è un vino di buona struttura e persistenza.

Vitigno	Sauvignon Blanc 100%
Vinificazione	Pigiatura, diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con maturazione su fecce nobili.
Gradazione alcolica	12 % Vol. *
Garde probable	10 anni*
Temperatura di servizio	10-12° C.
Accostamenti gastronomici	Ottimo come aperitivo per accompagnare preparazioni tipicamente salate. Squisito in abbinamento a un pasto di pesce e molto adatto anche a primi con sughi di verdure e a frittiture di carni bianche.

*Dati medi indicativi