

ferro di cavallo

MONFERRATO BIANCO

Vitigno:

Sauvignon Bianco

Vinificazione:

macerazione a freddo di 24 ore sulle bucce prima della fermentazione per l'estrazione di sostanze aromatiche, quindi si effettua una soffice pressatura. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a 17°C in vasche di acciaio inox.

Affinamento:

5 mesi in acciaio sulle fecce quindi leggera chiarifica e filtrazione. 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

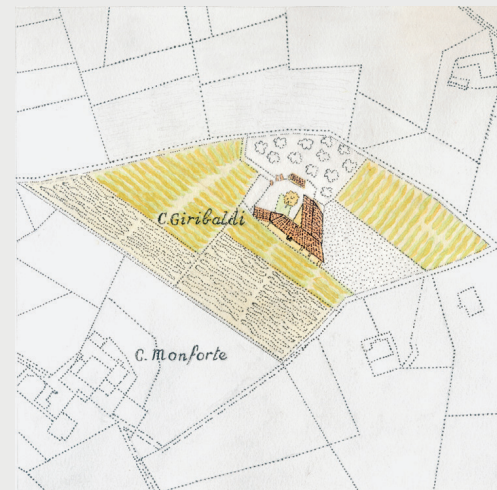
colore giallo paglierino con riflessi verdolini di media intensità, presenta un naso intenso con toni erbacei di fieno, uva spina, ortica e sullo sfondo cenni di pesca bianca. Bocca calda avvolgente, equilibrata con sentori sapidi.

Si accompagna a:

antipasti di verdure, pesce con salse e sughi, crostacei, frittate alle erbe di campo.



Ottenuto da vigneti di recente impianto in Calamandrana. Il terreno ricco di calcare e l'esposizione non troppo soleggiata sono particolarmente favorevoli al tipo di vitigno.



Vitigno: Sauvignon bianco

Provenienza uve:

comune di Calamandrana
regione San Vito

Vigneti:

vigneto "Giribaldi"
superficie: 0,6 ettari | ceppi/ha 5000
anno d'impianto: 2002, 2005
esposizione: nord-est
vigneto "Ferro di Cavallo"
sup: 0,4 ettari | ceppi/ha 4600
anno d'impianto: 1997
esposizione: nord-est
resa: 70q/ha, 50 hl/ha

Suoli: limoso-marnosi
sabbia 40%, limo 42%, argilla 18%