



VITIGNO: Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE: le uve provengono da vigne sulle colline di Frassinello Monferrato in località Cassaie, per un totale di 6000 m². Il suolo è caratterizzato da calcare e marne di medio impasto, con presenza di limo, arenarie, argille e sabbie quarzose.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: sistema Guyot a controspalliera su colline di moderata pendenza.

VINIFICAZIONE: Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa e successiva pulitura del mosto. La fermentazione avviene in vasche in acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, il prodotto rimane a maturare negli stessi contenitori a una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi a essere distribuito.

L'utilizzo del lievito "Anchor VIN 13", un lievito particolarmente indicato per l'elaborazione dei grandi vini bianchi, ci permette di contribuire alla complessità aromatica e consente di ottenere vini corposi, equilibrati e ad abbassare i naturali sentori selvaggi tipici del vitigno.

INVECCHIAMENTO: è un bianco dal grande potenziale che, se conservato in luogo idoneo, può avere un'ottima longevità.

CARATTERI ORGANOLETTICI: Colore giallo paglierino tendente al dorato, con lievi riflessi verdognoli. Il profumo, intenso e caratteristico, richiama la frutta esotica, il melone e il peperone giallo. Note distinte di erbe aromatiche, salvia, ortica e foglia di pomodoro. Esprime una gamma di aromi in perfetta armonia. Al palato si rivela asciutto, di buona struttura, equilibrato e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: risotti, primi piatti anche elaborati. Particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei. Spettacolare accostato alle linguine con vongole veraci e bottarga. Ottimo per aperitivi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: indicativa 6-8°C ma da il meglio intorno ai 12°C.

GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol.