

## MONFERRATO DOC BIANCO "SINÉ"



### Colore

Giallo paglierino tenue, con riflessi tendenti al verdognolo.

### Profumo

Fragrante, delicato ma allo stesso tempo intenso.

### Gusto

Pieno, fresco, con venature aromatiche.

### Abbinamenti

Ottimo da aperitivo, può essere consumato anche con antipasti, pesce, e primi piatti delicati.

### Come servire

Temperatura di servizio 10° - 12°.

### Conservazione

In luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce del sole. Mantiene tutta la sua fragranza se bevuto nell'arco dell'anno.

### Lavorazione

Pressatura soffice delle uve e vinificazione in vasche di acciaio per circa una settimana a temperatura controllata. Lasciato per due mesi sui propri lieviti, viene imbottigliato ai primi di gennaio.

### Vitigni

Chardonnay 50%, Sauvignon 50%.