

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%.