

Chiara

Monferrato Bianco

Denominazione di Origine Controllata



- **Vigneto:** Riesling Renano, Viognier, Pinot Bianco
- **Locazione del vigneto:** Fraz. Loreto – Costigliole d’Asti – Italia
- **Altitudine:** 380 m. slm
- **Esposizione:** Nord / Nord Est
- **Densità piante:** 5000 ceppi / ettaro
- **Forma di allevamento:** Guyot classico
- **Vinificazione:**
 - cernita e selezione delle uve
 - diraspatura
 - pressatura soffice
 - fermentazione in acciaio
 - affinamento su lieviti con periodici “batonages”
- **Fermentazione malolattica:** non svolta

Caratteristiche organolettiche:

Vino di colore paglierino tenue, con profumo di pompelmo e limone, mela verde. Di sapore fresco, netto e pulito, con discreta persistenza e con retrogusto piacevolmente minerale e lievemente amaro. E’ consigliabile servirlo alla temperatura di 8-10° C.

Vigne dei Mastri®

Costigliole d'Asti