

Monferrato DOC Bianco

Biancoluna

Vitigno	Viognier 100%
Comune	Vinchio
Estensione vigneto	0.5 Ha
Suolo	Sciolto, calcareo, prevalentemente sabbioso. Sabbie di origine marina
Esposizione Vigneto	Ovest
Altitudine	230 m.s.l.m.
Vendemmia	Manuale
Affinamento	3 mesi in vasche di acciaio, sulle fecce fini
Vinificazione	Pressatura soffice, seguita da una fermentazione per circa 10 giorni in vasche d'acciaio ad una temperatura di 17 °C.
Colore	Giallo paglierino, con brillanti riflessi verdolini
Profumoprofumo	Morbido, persistente
Gusto	Al naso note di frutta a polpa gialla con predominanza di note di fiori di acacia e pesca
Temperatura di servizio	12-13 °C
Abbinamenti	Piatti a base di pesce, verdura, piuttosto che antipasti sia di pesce che terra
Formati	0.75 Lt

