



MON BLANC

VINO BIANCO CHARDONNAY BIOLOGICO 2020

Vino *BIOLOGICO* bianco fermo, vinificato ed imbottigliato *senza aggiunta di solfiti*, da uve *BIO*, fermentato ed affinato in piccole botti di rovere per oltre 8 mesi.

“Rivoltare la realtà, per mostrarne il rovescio”

Colore

Giallo paglierino intenso

Profumo

Profumo complesso di frutta estiva con note mediterranee di salvia, rosmarino e mandorla.

Gusto

Piacevolmente intenso, morbido e vellutato, sapido con un finale di mandorla dolce.

Dati analitici

Alc. 12,50% vol;

Vigneti

Resa per ettaro: 70 q.li. Prodotto dal vigneto “Salirò” sito a Rivalta Bormida a 290m slm. Terreni calcarei marnosi a conduzione BIO. Concimazione naturale con sovescio. Alta densità d’impianto (5000 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,4mq).

Vinificazione

In acciaio con controllo della temperatura (15-17°C). Il vino svolge in piccole botti di rovere naturale la fine della fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica e l’affinamento fino a tarda primavera.

Curiosità

Senza Solfiti! alla ricerca del modo più inconsueto, naturale e spiazzante di gustare lo Chardonnay!





MON BLANC

WHITE BIOLOGICAL CHARDONNAY WINE 2020

Still white biological wine, vinified and bottled without added sulfites, from biological grapes, fermented and aged in small oak barrels for over 8 months.

“Turn reality upside down to show the reverse.”

Colour

Intense straw yellow.

Perfume

Complex bouquet of summer fruit with mediterranean sage, rosemary and almond notes.

Taste

Pleasantly intense, soft and velvety, sapid with a sweet almond finish.

Analytical date

Alc. 12,50% vol;

Vineyards

Yield for hectare: 70 q.li. Produced from the vineyard “Salirò” site in Rivalta Bormida at 290m asl. Marly limestone soils biological run. Natural fertilization with green manure. High planting density (5000 vines/ha) and, above all, high foliar surface for plant (about 1,4mq).

Vinification

In steel with temperature control (15-17 C.). The wine carries out in small barrels of natural oak at the end of alcoholic fermentation, malolactic fermentation and aging until late spring.

Curiosity

Without Sulfites! In search of the most unusual, natural and unsettling way to taste Chardonnay.

