



## MUSAE

### MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Vino bianco molto espressivo in quanto ottenuto dalla vinificazione di Sauvignon Blanc, presenti nei nostri vigneti con 3 diversi cloni. L'insieme di queste uve da origine ad un prodotto unico per le sue caratteristiche di eccellente potenza aromatica ed ottima sapidità dovuta a terreni ricchi di sodio-magnesio e potassio.

La sua mineralità e sapidità lo rende molto complesso e allo stesso tempo versatile per piatti dai gusti differenti. Servire alla temperatura di 10-12° C.

#### Denominazione

Monferrato D.O.C. Bianco

#### Annata

2016

#### Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato  
Vitigno 100% Sauvignon Blanc

#### Quantità prodotta

N° 2.740

#### Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vigneto con esposizione ad ovest.

#### Vinificazione / Affinamento

Vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve, leggera crio macerazione delle bucce e successiva fermentazione in inox, dove il vino matura sui lieviti per qualche mese. È seguito l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in cantina prima della commercializzazione.

#### Colori / Riflessi

Giallo paglierino con netti riflessi verdi.

#### Profumo

Intenso con delicate note olfattive di fiori bianchi acacia e biancospino, con note di fiori di agrume, pera e pompelmo, leggero ricordo aromatico.

#### Palato

In bocca prevale la freschezza di un delicato frutto sapido con grande mineralità e giusto equilibrio retro olfattivo, grande persistenza aromatica.

#### Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.

Acidità totale: 5,4 g/l

PH: 3,38

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Estratto secco Totale: 22,5 g/l