



NYMPHAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Vino bianco molto espressivo in quanto ottenuto dall'assemblaggio di vitigni a bacca bianca, quali Sauvignon e Timorasso, presenti sul territorio. L'insieme di queste uve da origine ad un prodotto unico per le sue caratteristiche di spiccata fragranza aromatica, ottima sapidità e notevole mineralità, tutto ciò grazie a terreni ricchi di sodio-magnesio e potassio.

La sua struttura decisa e complessa lo rende molto longevo ma 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
Blend di Sauvignon e Timorasso

Quantità prodotta

N° 20.000

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.
Vigneto con esposizione Sauvignon ad ovest, Timorasso a sud-sud ovest.

Vinificazione / Affinamento

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

Colori / Riflessi

Giallo paglierino tendente al dorato.

Profumo

Fiori di acacia e biancospino, pera e foglie di pomodoro, con delicate note di pietra focaia.

Palato

Sapore asciutto, caldo e morbido. La notevole struttura sostiene l'alcolicità e la decisa acidità dona freschezza a questo vino anche dopo molti anni.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.

Acidità totale: 5,7 g/l

PH: 3,47

Zuccheri residui: 3,9 g/l

Estratto secco Totale: 22,6 g/l