



## SOLIS VIS

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Frutto di uve di Timorasso vinificate in purezza. Dal colore giallo paglierino brillante con intensi riflessi verdolini. E' un vino che si caratterizza per la sua spiccata mineralità e complessità olfattiva, dai profumi caldi ed intensi, con evidenti note di frutta bianca e pietra focaia.

Deciso in bocca, il nerbo tipico della varietà è compensato dal lungo affinamento sui lieviti che regala dolcezza e pienezza. Elegante, dalla piacevole freschezza e sapidità. Si distingue per la sorprendente persistenza gustativa.

Vino di grande longevità.  
Servire alla temperatura di 10°-12° C.

### Denominazione

Monferrato D.O.C. Bianco

### Annata

2016

### Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato  
Vitigno 100% Timorasso

### Quantità prodotta

N° 9.186

### Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vitigno con esposizione 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 bottiglia prima della commercializzazione.

### Colori / Riflessi

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

### Profumo

Intenso e persistente con evidenti note minerali e di frutta bianca. Particolarmente intenso il sentore di pietra focaia.

### Palato

Sapore deciso, caldo e morbido, con una piacevole sapidità. Di notevole struttura ed ottima freschezza acida, che regala a questo vino una notevole longevità.

### Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.

Acidità totale: 5,48 g/l

PH: 3,3

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Estratto secco Totale: 22 g/l