

MONTEJ BIANCO

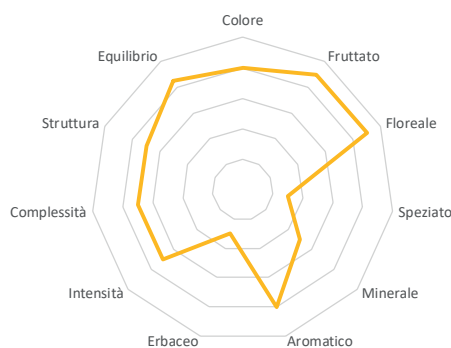
MONFERRATO BIANCO DOC

2020



Contemporaneo, dal design minimale, la trasparenza della bottiglia lascia spazio al colore giallo paglierino del vino. Il Montej Bianco è ottenuto da vitigni Chardonnay e Sauvignon Blanc vinificati in acciaio. Un vino bianco accattivante, floreale e avvolgente con una nota di freschezza che ne esalta il carattere.

Si serve alla temperatura di 12°C



Prima annata di produzione 2004

Vitigno Chardonnay, Sauvignon Blanc

Esposizione e altimetria Prevalente Sud-Ovest; 250- 300 m s.l.m.

Tipologia di terreno Calcareo

Sistema di allevamento Guyot, 4200 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione 15 anni

Resa di uva per ettaro 110 quintali

Epoca della vendemmia Settembre

Vasche di fermentazione Acciaio inox

Temperatura di fermentazione Termo controllata a 18°C

Durata della fermentazione Due settimane

Gradazione 13,00%



VILLA SPARINA

G A V I

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO