



DEDALO 2022



DENOMINAZIONE: Monferrato DOC Bianco
COLORE: giallo paglierino
ALCOL: 13% vol
ZONA DI RACCOLTA: Cella Monte (AL)
TIPO DI TERRENO: argilloso, buona capacità di ritenzione idrica
VARIETÀ: Arneis 100%
ALTITUDINE: 240 m slm
ESPOSIZIONE: Sud/Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot
EPOCA DI VENDEMMIA: 27 Agosto 2022
TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano in ceste
ETÀ IMPIANTO: 2013
PRODUZIONE PER HA: 65 ql
PIGIATURA: soffice a grappolo intero
FERMENTAZIONE: 20 giorni di fermentazione alcolica in acciaio a 16°C
MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio inox, batonnage su fecce fini
IMBOTTIGLIAMENTO: 21 Marzo 2023
QUANTITÀ: 6.250 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C
MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 2 anni

NOTE: profumi floreali e fruttati con una delicata nota minerale tipica dell'arneis. Persistente in bocca e piacevolmente caldo con un finale ammandorlato.

ABBINAMENTO: da provare con la tipica battuta di Fassona piemontese, o con un'orata al forno, a due passi dal mare.

FORMATI: 750 ml