



MILA

Monferrato Bianco D.O.C

VIGNETO

“Piangalardo” - Esposizione Sud - S.Ovest

UVE DA CUI E' PRODOTTO

Chardonnay e Viognier

TECNICA DI PRODUZIONE

I grappoli, perfettamente maturi, sono pigiati in modo molto soffice. Il mosto fiore dopo un primo illimpidimento naturale, viene messo in barriques di legno francese a fermentare. Il vino ottenuto riposerà in barrique a contatto con le fecce nobili da 4 a 8 mesi, secondo le qualità organolettiche dell'annata e sviluppando aromi particolari e complessi. Seguirà un affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

COLORE

Giallo paglierino carico

PROFUMO

Complesso, di eccezionale eleganza, di frutta matura con sentore di miele

SAPORE

Netto, pulito, elegante ed equilibrato, si percepisce bene il sentore varietale del Viognier, senza spegnere la freschezza e la buona acidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Questo vino va decantato a temperatura ambiente per servirlo tra i 14° e i 16°