



MIMOSA

Monferrato Bianco D.O.C

VIGNETO

“Mimosa”
Esposizione Nord-Est

UVE DA CUI E' PRODOTTO

Sauvignon Blanc

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta manuale e immediata pressatura dei grappoli interi.
Decantazione naturale del mosto e fermentazione controllata
con lieviti selezionati.

Il vino riposa fino alla primavera sulle fecce nobili e viene
stabilizzato senza aggiunta di chiarificanti.

Viene imbottigliato tra marzo e aprile.

COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

PROFUMO

Bouquet di eccezionale eleganza, molto varietale:
pesca, agrumi, frutto della passione e leggero vegetale.

SAPORE

Netto con molta grazia ed equilibrio. Lungo retrogusto,
pur mantenendo la sua freschezza e una buona sapidità.

