



## Monferrato Bianco 2018

*Cantina:* Castello di Grillano

*Denominazione:* Monferrato DOC

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Piemonte

*Vitigni:* Cortese, Chardonnay

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Monferrato DOC

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Formaggi Freschi, Pesce

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Nella produzione del Monferrato bianco di Castello di Grillano la pressatura dei grappoli, appena arrivati in cantina, è lenta e delicata, come anche il travaso del succo nelle vasche di fermentazione, dove lo aspetta una quota di mosto ricco di lieviti in piena moltiplicazione. A zuccheri quasi totalmente trasformati, con il vino saturo di anidride carbonica, la repentina refrigerazione si rivela un naturale conservante, fino all'imbottigliamento. L'unione del Cortese, vino gentile e delicato, e lo Chardonnay, vino più esuberante con una spiccata permanenza "nel naso", fanno del nostro Monferrato Bianco un vino unico di sorprendente freschezza. In nessuna fase di vinificazione sono aggiunti solfiti e adatto ad una dieta vegana per l'assenza di utilizzo di prodotti di origine animale e potenzialmente allergenici.

## Note di degustazione

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Il profumo del Monferrato Bianco di castello di Grillano è intrigante perché fruttato, di uva matura, se vogliamo inusuale per un vino bianco. Gusto morbido, appena solleticante sul finale.