ACQUISTATO IL .....

A-Stim Monferrato Bianco DOC 2015

Quando sperimentare è un'arte

Assemblare vini non è un lavoro che si possa fare a tavolino, serve cura per i dettagli, pazienza e passione. Questo blend di vini Chardonnay, Sauvignon e Viognier, rigorosamente vinificati singolarmente e successivamente assemblati, nasce dopo anni di meticolosa ricerca e sperimentazione. Il nome però tradisce qualcosa di simpatico riguardo ai primi lavori che furono fatti per creare questo vino. Infatti "A-Stim" in dialetto piemontese significa "a occhio".

La Montagnetta è una piccola realtà che in pochi anni ha saputo farsi notare, nonostante la concorrenza spietata che caratterizza questo spicchio di Piemonte. L?azienda si estende su 15 ettari di terreno, di cui 10 coltivati a vigneto. A fianco dei prodotti più innovativi è di grande pregio l'attenzione data alla Freisa, ?in quanto eredità storica secolare del nostro territorio?: parola di Mimmo.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-est, 200-250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 40%, Sauvignon 20%, Viognier 40%.
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Come aperitivo o con antipasti poco elaborati e secondi di pesce.
Vinificazione	Le tre uve vengono vinificate separatamente; pressatura e fermentazione a una temperatura controllata di 17°; assemblaggio e affinamento sui lieviti fino all?imbottigliamento nel mese di aprile.
Sensazioni	I profumi fruttati di frutta bianca sono accompagnati da accenni agrumati. La degustazione è leggera ed equilibrata, di buona sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821