ACQUISTATO IL .....

Monferrato Bianco DOC Sant'Agnese 2016



Il Monferrato come non hai mai bevuto

Il Monferrato Bianco Sant'Agnese firmato De Marco Giovanni è un bianco profumatissimo, frutto di un vitigno, il Viognier, che ha vissuto negli ultimi vent'anni del Novecento una gloriosa riscoperta. Una tra le varietà di vite più apprezzate a livello mondiale, a Carpeneto ha trovato una dimensione fortunata e florida, e una traduzione in vino di grande stoffa. Sfumature dorate su un tessuto cromatico giallo paglierino, l'entrata nel calice scivola silenziosa donando riverberi affascinanti. Al naso esprime cenni fruttati, uva spina, acacia, albicocca e tocchi floreali. Mughetto, lavanda, gardenia e narciso spiccano nel ricco bouquet, una complessità di ispirazioni difficile da trovare in un unico calice. Caldo, rotondo, freschissimo, morbido e armonico all'assaggio. Finale persistente, con echi di albicocca e frutti tropicali. Ottimo con piatti speziati, anche con pietanze etniche, il Monferrato Bianco Sant'Agnese di De Marco Giovanni offre una grande versatilità, un'ampiezza di possibili accostamenti rara. Insomma, se non hai ancora degustato il Viognier, questo è un buon modo di inziare. Se l'hai già fatto, di sicuro entrerà nell'Olimpo dei tuoi preferiti!

A Carpeneto, in provincia di Alessandria, ha sede l'azienda De Marco Giovanni, giovane realtà produttiva che non ama scorciatoie. In una terra che ha nel Dolcetto la produzione più diffusa e conosciuta, De Marco si concentra su poche denominazioni, su pochi vitigni selezionati. Una realtà molto piccola in termini di bottiglie prodotte, ma indimenticabile quanto a esperienza dei sensi.

La Vigna

Terreno	Marnoso Calcareo
Esposizione	Sud-Est 500m s.l.m
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4.400 ceppi a ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Viognier 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Pollo al curry
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve intere, raccolte a mano in cassette. Il mosto illimpidito viene fermentato in acciaio a temperatura controllata di 16° C con lieviti selezionati. Dopo la vinificazione viene affinato per 6 mesi sfruttando la tecnica del batonnage, riportando in sospensione i lieviti di fermentazione, due volte alla settimana. Questo permette di ridurre la quantità di anidride solforosa usata per la conservazione del vino. Dopo l'imbottigliamento viene affinato in bottiglia per ulteriori 7 mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Caldo al palato, rotondo, più fresco che sapido, ma armonico e molto morbido. Il finale è persistente con sentori di albicocca e frutti tropicali.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821