ACQUISTATO IL .....

"Fonsina" Monferrato Bianco DOC 2024 2024



Beva facile e piacevole

Fonsina è un piacevole vino bianco dell'azienda Accornero, un Monferrato DOC che nasce dalla lavorazione di due vitigni internazionali come Chardonnay e Sauvignon Blanc che può offrire una piacevole e complessa esperienza sensoriale, in equilibrio tra i caratteri distintivi di entrambi i vitigni. Prodotto fin dal 1999, questo bianco nasce da una vinificazione accurata che ha inizio con la pressatura delle uve e una breve macerazione sulle bucce. Affinato in vasche di acciaio inox, il vino viene stabilizzato a freddo e imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso regala un bouquet aromatico complesso, con note di frutta a polpa gialla, come mela matura e pesca, a cui si sommano gli aromi erbacei e agrumati tipici del Sauvignon Blanc. In bocca offre un equilibrio intrigante tra morbidezza e acidità. La struttura, rotonda e cremosa, è ben bilanciata dalla freschezza agrumata. Minerale sul finale, offre una beva facile e piacevole. Perfetto fin dal momento dell'aperitivo, è ottimo con primi e secondi di pesce.

Una bella storia famigliare. Gli Accornero, infatti, sono orgogliosamente proprietari viticoltori da ben cinque generazioni. E dal 1897 continuano con la stessa passione e lo stesso impegno che animò inizialmente il bisnonno Bartolomeo a produrre vini di alta qualità. Accornero si trova nel cuore del Monferrato, in un'area definita terra di Barbera e Grignolino. La cantina si trova nel Comune di Vignale Monferrato. Qui c'è Ca' Cima, con una superficie vitata di 25 ettari. L'obiettivo della famiglia è produrre vini fortemente legati al territorio. Per farlo, gestiscono i vigneti in modo rispettoso della terra e dell'ambiente e, dopo la vendemmia (a mano) i grappoli migliori vengono condotti in una cantina che è dotata di tutte le tecnologie più moderne. Innovazione, dunque, ma anche tanta tradizione, dato che tutti i processi produttivi restano gli stessi di un tempo.

La Vigna

Terreno	Calcareo e marnoso
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione pressature uve e macerazione sulle bucce,no malolattica. Affinamento in vasche inox, dopo la stabilizzazione a freddo viene imbottigliato in primavera
Sensazioni	Colore giallo paglierino, fresco e fruttato di mela renetta. Sapido, minerale sul finale, di beva facile e piacevole.

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