ACQUISTATO IL .....

"Monghisio" Piemonte DOC Sauvignon 2024 2024



Strutturato e aromatico

Bianco strutturato e aromatico, questo Sauvignon in purezza è proposto dalla storica cantina Vinchio Vaglio. Siamo nel cuore della Langa astigiana, dove un gruppo di appassionati vignaioli gestisce le proprie vigne con competenza e capacità. La lavorazione di questo vino ha inizio con i grappoli interi, sottoposti a pressatura soffice. Dopo la separazione del liquido più limpido, questo viene travasato in vasche di acciaio per la fase di fermentazione alcolica, in questo caso in riduzione, ossia in ambiente privo di ossigeno. Al termine di questa fase, il vino rimane per alcuni mesi in contatto con i propri lieviti. Frequenti operazioni di bâtonnage, permettono di esaltare al massimo il profilo aromatico complesso di questo vitigno. Dopo l'imbottigliamento, il vino affina per almeno altri 3 mesi prima della commercializzazione. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso rivela profumi fini ed intensi, tipici del vitigno, con note di agrumi e frutta mango, ananas. In bocca, poi, è ben equilibrato, tra freschezza, rotondità e struttura. Bianco versatile, questo Sauvignon "Made in Piedmont" può essere proposto sia con salumi che con carni bianche. Da provare anche con la tipica Finanziera piemontese e con formaggi di media stagionatura.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono quasi 200. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barricaia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: i grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffce con separazione del mosto limpido da quello più torbido cui segue la decantazione statica per circa 24 ore a 14 °C che serve per illimpidire al meglio il mosto stesso. Molto lenta è la successiva fermentazione alcolica in riduzione alla temperatura di 15 °C per 20 giorni. Affinamento: da ottobre ad aprile si susseguono operazioni di bâtonnage su fecce nobili per esaltare al massimo il profilo aromatico molto complesso del vitigno. L'affnamento prosegue in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini. Olfatto: fine, intenso e tipico del vitigno con note di agrumi e frutta mango, ananas. Gusto: molto equilibrato, tra freschezza, rotondità e struttura.

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