



SARNÌ

Monferrato DOC bianco

Sarnì in dialetto locale significa “scelto”, “selezionato” e lui è proprio così: è il bianco Chardonnay più pregiato e rientra a pieno titolo, dopo il lungo affinamento in botte, tra le che riserve della cantina, con una produzione di circa 1000 bottiglie.

Denominazione Monferrato DOC bianco

Varietà Chardonnay

Occasione di consumo e abbinamenti ideale per formaggi stagionati, pasticceria secca e caldo

Sentori descrittivi giallo paglierino carico; profumo intenso; ampio sapore aromatico, vellutato, pieno e caldo

Nome delle vigne di produzione Rosalia (AL);

Terreno Calareo marnoso

Altitudine 280 m a.s.l

Tipo di allevamento Guyot in conduzione biologica (in conversione)

Densità 5.000 piante per ettaro

Produzione per pianta 900 gr

Vinificazione Raccolta manuale in cassette, fermentazione in barriques con periodici batonnages.

Affinamento circa 8 mesi in barriques e un anno in bottiglia