



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 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