



VINI BIANCHI

Dall'unione di Chardonnay e Cortese nasce questo vino dotato di una spiccata personalità. Il colore è paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini e al naso presenta profumi ampi, con delicate note di fiori bianchi e agrumi che lo rendono avvolgente, elegante e particolarmente armonico. In bocca è morbido e pieno, con una giusta vena di freschezza che lo rende equilibrato. Piacevolmente persistente il suo finale.

Vitigno: Chardonnay, Cortese
Anno di impianto: 2001
Ceppi_Resa/ha: 4.500,85 q.li
Suolo: franco argillo limoso.
Altitudine s.l.m.: 300 m.
Esposizione: sud / sud-est
Vendemmia: prima metà di settembre
Vinificazione: separata per ciascuna varietà di uva con pressatura soffice; fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 3/5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.
Produzione annua: 4.000 bottiglie
Grado alcolico: 12,5%
Abbinamento: appetizer, antipasti ed entrées di mare, primi e secondi a base di pesce o verdure saltate.
Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

MONFERRATO D.O.C. BIANCO 'Fiordafiore'



AZIENDA VITIVINICOLA BARETTA
di Fabio Vinciguerra
Reg. Boschi, 5 - Fontanile (AT)
Piemonte - ITALIA
www.cadelgrifone.it