



MUSAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Vino bianco molto espressivo in quanto ottenuto dalla vinificazione di Sauvignon Blanc, presenti nei nostri vigneti con 3 diversi cloni. L'insieme di queste uve da origine ad un prodotto unico per le sue caratteristiche di eccellente potenza aromatica ed ottima sapidità dovuta a terreni ricchi di sodio-magnesio e potassio.

La sua mineralità e sapidità lo rende molto complesso e allo stesso tempo versatile per piatti dai gusti differenti. Servire alla temperatura di 10-12° C.

Denominazione

Monferrato D.O.C. Bianco

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Colori / Riflessi

Giallo paglierino con netti riflessi verdi.

Profumo

Intenso con delicate note olfattive di fiori bianchi acacia e biancospino, con note di fiori di agrume, pera e pompelmo, leggero ricordo aromatico.

Palato

In bocca prevale la freschezza di un delicato frutto sapido con grande mineralità e giusto equilibrio retro olfattivo, grande persistenza aromatica.

Gradazione alcolica

14% vol.