



MUSAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Markanter Weißwein, gewonnen aus der Weinbereitung des Sauvignon Blanc, der in den eigenen Weinbergen mit 3 verschiedenen Klonen vorkommt.

Zusammen ergeben diese Weintrauben dank des an Natrium, Magnesium und Kalium reichen Erdbodens ein einzigartiges Produkt, das sich durch ein starkes Aroma und einen würzigen Geschmack auszeichnet.

Ein komplexer Wein mit würzigen und mineralischen Noten ohne schwer und banal zu sein; vielseitig kombinierbar mit den typischen Gerichten aus dem Monferrato und der internationalen Küche.

Trinktemperatur 8-10° C

Benennung

Monferrato D.O.C. Bianco

Produktionsgebiet

Montemagno (Asti) - Monferrato
Rebsorte 100% Sauvignon Blanc

Farben / Reflexe

Strohgelb mit grünen Reflexen.

Aroma

Intensiv mit zarten Geschmacksnoten von weißen Akazienblüten und Weißdorn, Blüten von Zitrusfrüchten, Birnen und Pampelmuse, leichte aromatische Töne.

Geschmack

Am Gaumen angenehm frisch mit würziger und stark mineralischer aber doch delikater Note, mit ausgewogenem Geruchserlebnis und stark aromatischem Abgang.

Alkoholgehalt

14% vol.

Tenuta Montemagno

La Tenuta Montemagno Antico
Castello già presente in antichi
documenti datati 1563,
propone il bianco
Musae frutto di
uva Sauvignon
vinificato in
purezza. È un
vino che si
caratterizza
per la sua delicata
aromaticità e che evidenzia
una spiccata mineralità, dai
profumi intensi, con delicate

note olfattive di fiori bianchi,
acacia e biancospino, con note
di agrumi, pera, pompelmo
e frutto della passione.



Morbido e deciso in
bocca, grazie
all'affinamento
sui lieviti.
Elegante, dalla
piccola
freschezza si distingue
per la sorprendente persistenza
gustativa. Servire a
temperatura di 10-12° C.

Musae
MONFERRATO
denominazione di origine controllata
BIANCO

