



NYMPHAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Vino bianco molto espressivo in quanto ottenuto dall'assemblaggio di vitigni a bacca bianca, quali Sauvignon e Timorasso, presenti sul territorio. L'insieme di queste uve da origine ad un prodotto unico per le sue caratteristiche di spiccata fragranza aromatica, ottima sapidità e notevole mineralità, tutto ciò grazie a terreni ricchi di sodio-magnesio e potassio.

La sua struttura decisa e complessa lo rende molto longevo ma 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
Blend di Sauvignon e Timorasso

Colori / Riflessi

Giallo paglierino tendente al dorato.

Profumo

Fiori di acacia e biancospino, pera e foglie di pomodoro, con delicate note di pietra focaia.

Palato

Sapore asciutto, caldo e morbido. La notevole struttura sostiene l'alcolicità e la decisa acidità dona freschezza a questo vino anche dopo molti anni.

Gradazione alcolica

14% vol.

Tenuta Montemagno

La Tenuta Montemagno, antico casale già presente in documenti datati 1563, propone il bianco NYMPHAE, frutto di un accaggio di Sauvignon e Timorasso. È un vino che si contraddistingue per la sua spiccata mineralità e l'intensità delle note olfattive di fiori di acacia e biancospino, pera e foglie di pomodoro. Morbido e deciso in bocca, è un bianco persistente e strutturato grazie all'affinamento sui lieviti e alla presenza del vitigno Timorasso, recentemente riscoperto, che gli conferisce mineralità e longevità non comuni. Servire a temperatura di 10-12° C.

Nymphae

MONFERRATO
denominazione di origine controllata
BIANCO

