

**FERRARIS**  
— AGRICOLA —

V I G N A I O L I I N M O N F E R R A T O

# SENSAZIONI

## MONFERRATO D.O.C. BIANCO

In una terra vocata alla produzione di vini rossi, stupisce ed affascina l'unico bianco della nostra produzione, ottima espressione di Viognier in purezza.

Si mostra di colore giallo paglierino con sfumature verdoline luminose.

Emergono sensazioni di uva spina e buccia di agrumi accompagnate da profumi di fiori di acacia e frutta esotica.

Per la struttura e persistenza è consigliato come aperitivo nelle calde sere d'estate e compagno dei più delicati antipasti.

**Uvaggio:** Viognier 100%

**Zona di produzione:** Castagnole Monferrato, Asti

**Topologia di terreno:** Mix Argilla, sabbia rossa

**Sistema di allevamento:** Guyot singolo

**Resa:** 110 q/ha – 150 metri s.l.m.

**Fermentazione alcolica:** In acciaio fino a 3 settimane a temperatura controllata di 18°C

**Affinamento:** Batonnage settimanale per 2 mesi in acciaio

**Alcool:** 13,5%

**Residuo zuccherino:** 3,63 g/l

**Acidità totale:** 5,60 g/l

**Colore:** Colore giallo intenso con riflessi verdognoli

**Profumo:** Intensi aroma di frutta esotica, pera, banana

**Sapore:** Delicato, di buon corpo e buona acidità

**Abbinamento:** Sushi, pesce, crostacei, carni bianche, formaggi, curry

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

