

# Airales

*Monferrato Bianco DOC*

**Annata** › 2022

**Varietà** › Chardonnay e Sauvignon Blanc

**Vol.** › 12,5%

**Caratteristiche** › Dal colore giallo paglierino, al naso esprime note floreali e fruttate come la pera e la pesca. In bocca è minerale, secco, fresco e molto equilibrato.

*Area soleggiata è il significato, in antico dialetto monferrino, del nome Airales. Il vigneto infatti si trova a circa 280 m s.l.m. in cima ad un colle spesso ventoso e perennemente esposto al sole. Prodotto in pochi filari di Chardonnay, Sauvignon Blanc e Cortese la produzione si limita a poche ma selezionate bottiglie.*

*La terra che ospita questi vigneti è ricca di sedimenti marini e fossili che risalgono a tempi antichissimi quando il Monferrato era ancora una distesa di mare blu.*

*La fermentazione avviene in tini d'acciaio dove macera per circa 5-7 giorni e dove svolge la fermentazione malolattica. Verso fine marzo il vino viene imbottigliato e lasciato a riposare per circa 2 mesi.*