

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.