

Gi

Vino Bianco

<i>Vitigno:</i>	15% Moscato Bianco, 15% Viogner, 70% Chardonnay.
<i>Origine delle uve:</i>	Castiglione Tinella e Isola d'Asti.
<i>La vendemmia:</i>	Inizia da una rigorosa selezione di uve Moscato condotta manualmente e con la scelta dei grappoli migliori del nostro Chardonnay e Viogner. Dopo il distacco dalla pianta le uve arrivano in cantina in piccoli contenitori. Operiamo con i tempi minori possibili per conservare l'integrità delle bucce che così da preservare i profumi delle nostre uve.
<i>La vinificazione:</i>	Moscato e Viogner fermentano in Tonneaux da 500 litri, dove rimangono sui lieviti per sette mesi. Lo Chardonnay fermenta in vasche di acciaio dove sosta per 3/4 mesi con i lieviti propri. Dopo sette mesi le tre tipologie di uva vengono assemblate e restano ad uniformarsi in un unico vaso vinario.
<i>I caratteri:</i>	Verticale, netto, aromatico ed esuberante appena immesso sul mercato; sviluppa note di importante complessità nel tempo. Parte con sentori di frutta bianca, agrumi, salvia e ghiaia, per elaborare nel tempo note minerali, di miele e di erbe balsamiche. La struttura è avvolgente, sorretta da una linea acida che conferisce briosità al sorso.
<i>Gradazione alcolica:</i>	13.5% vol.
<i>Conservazione:</i>	Gi ha sorprendenti doti di invecchiamento, acquisisce complessità a partire dal secondo anno per crescere in un arco temporale di 4/5 anni. Si consiglia di provare il vino dopo 2/5 giorni dalla stappatura.
<i>A tavola:</i>	Pesce crudo, carni di maiale, culatello, formaggi freschi e paella.
<i>Temperatura di Servizio:</i>	8/10° C.

ELIO PERRONE

Castiglione Tinella (CN) Italia - Tel. 0141855803 - perrone@elioperrone.it - www.elioperrone.it