



BONZANO



ARMOGNAN MONFERRATO BIANCO DOC

INFORMAZIONI GENERALI

Azienda: Mandoletta SSA

Area di produzione: Monferrato vigne Mandoletta.

Vitigno: chardonnay e sauvignon

Sistema di potatura: Guyot

Densità: 4000 ceppi per ha

Epoca di vendemmia: agosto

Vendemmia: manuale in cassetta

Resa media uva chardonnay per ha: 65 qli/ha

Resa media uva sauvignon per ha: 80 qli/ha

Sistema di vinificazione: in bianco

Periodo e sistema di affinamento: 5 mesi in vasca d'acciaio sui lieviti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: giallo luminoso

Olfatto: belle note agrumate e caratteristici ricordi di albicocca

Degustazione: fresco, con piacevole sapidità

Temperatura e modalità di servizio: 10-12 °C

Abbinamento: indicato ad accompagnare piatti a base di pesce o carni bianche

Mandoletta SSA

S.P. 31 Bis, Regione Cavallino, 8 - 15030 Coniolo (AL) Italy - +39 337 1250397 - info@bonzanovini.it

www.bonzanovini.it