



CANTINA: **PAOLO SARACCO** – Castiglione Tinella CN

VINO: **MONFERRATO BIANCO DOC**

VARIETA': RIESLING BIANCO

MILLESIMO: 2006

VIGNETO: GRAFFAGNO

TERRENO: CALCAREO-LIMOSO-TUFACEO CON SABBIA

VENDEMMIA: SECONDA META' DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione e fermentazione in contenitori d'acciaio a 20° C.

ELEVAZIONE: 11 mesi a contatto con i propri lieviti “sur lie”.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

PROFUMO: fruttato con ricordi di fiori bianchi e di ginestra.

COLORE: giallo leggero con riflessi verdognoli.

GUSTO: fruttato con un'acidità animante, sapido, molto elegante di un vino d'élite. Buona struttura, note minerali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: per antipasti leggeri, omelette, piatti di pesce, pollo e vitello. Ottimo come aperitivo.