



MUSAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Vino bianco molto espressivo in quanto ottenuto dalla vinificazione di Sauvignon Blanc, presente nei nostri vigneti con 3 diversi cloni. L'insieme di queste uve da origine ad un prodotto unico per le sue caratteristiche di eccellente potenza aromatica ed ottima sapidità dovuta a terreni ricchi di sodio-magnesio e potassio.

La sua mineralità e sapidità lo rende molto complesso e allo stesso tempo versatile per piatti dai gusti differenti. Servire alla temperatura di 10-12° C.

Denominazione

Monferrato D.O.C. Bianco

Annata

2023

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Quantità prodotta

N° 3.600

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vigneto con esposizione ad ovest.

Vinificazione / Affinamento

Vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve, leggera crio macerazione delle bucce e successiva fermentazione in inox, dove il vino matura sui lieviti per diversi mesi. E' seguito l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in cantina prima della commercializzazione.

Colori / Riflessi

Giallo paglierino con netti riflessi verdi.

Profumo

Intenso con delicate note olfattive di fiori bianchi, acacia e biancospino, con sentori agrumati di pompelmo e frutti esotici.

Palato

In bocca prevale la freschezza di un delicato frutto sapido con grande mineralità e giusto equilibrio retro olfattivo, grande persistenza aromatica.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 13 % vol.

Acidità totale: 5,7 g/l

PH: 3,2

Zuccheri residui: 1 g/l

Estratto secco Totale: 18,4 g/l

Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 100 mg/l**.



MUSAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Corone e medaglie, grappoli e stelle, tanti sono i riconoscimenti che testimoniano la qualità dei nostri vini bianchi, coltivati sulle colline del Monferrato, da sempre culla di grandi rossi. Timorasso e Sauvignon in purezza, o il loro sapiente blend, hanno conquistato le più prestigiose guide nazionali e internazionali nel corso delle diverse annate.

Un risultato che ripaga gli sforzi profusi nel perseguimento della qualità in vigna, in cantina e durante l'affinamento.

Riconoscimenti 2021



Riconoscimenti 2020



Vendemmia
2018

Vendemmia
2018

Vendemmia
2018

Riconoscimenti 2019



Vendemmia
2017

Vendemmia
2017

Vendemmia
2017



	Bottiglia	Tappo	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	ALLUMINIO