

GARBELLO

Monferrato

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

Bianco



*Dalla nostra terra il buono e il bello:
profumo, colore, struttura e nome.*

DENOMINAZIONE: Monferrato Bianco DOC.

SOTTODENOMINAZIONE: Garbello.

Note Tecniche

VARIETÀ: Arneis.

ZONA DI PRODUZIONE: nei nostri vigneti in Monferrato.

TERRENO: marne calcareo-argillose.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione senza bucce a temperatura controllata. Terminata la fermentazione viene affinato per qualche mese sulle fecce fini prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

MATURAZIONE: affinamento in acciaio e in bottiglia per un mese prima dell'uscita in commercio.

NOTE SENSORIALI: colore giallo paglierino, profumo delicato di fiori d'acacia, di frutti tropicali, di pesca, pera e mela.

Sapore elegante, asciutto, fresco, leggermente ammandorlato.

ABBINAMENTI: piatti di pesce, a base di verdura, formaggi freschi.

Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-12°C.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, asciutto e buio a una temperatura di 10-18°C. Vino da bere giovane: 1-2 anni.

FORMATO: 0,75L

AZIENDA AGRICOLA
BECCARIA
CASCINA MOSSA
vini DOC del Monferrato

Azienda Agricola Beccaria Davide

Via Giovanni Bianco n. 3 - 15039 Ozzano Monferrato (Al) Italia

Tel. +39.0142.487321 www.beccaria-vini.it - beccaria@beccaria-vini.it