



# MONFERRATO

d.o.c.

# BIANCO

*Biologico & Senza solfiti aggiunti*



## VIGNETO

**Uve:** 85% Cortese e 15% Chardonnay

**Viti per ettaro:** 4500

**Forma di allevamento:** vigneti a controspalliera potati a Guyot

**Localizzazione:** Piemonte - Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p, 82p, 232p;

**Terreno:** limo-argilloso a reazione sub-alcalina

**Tecniche colturali:** l'Azienda Vitivinicola **Castello di Grillano** applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi, quali il sovescio, in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma con la potatura verde e la defoliazione, lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione via diradamento dei grappoli. Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità.

## CANTINA

**Vinificazione:** La pressatura dei grappoli, appena arrivati in cantina, è lenta e delicata, come anche il travaso del succo nelle vasche di fermentazione, dove lo aspetta una quota di mosto ricco di lieviti in piena moltiplicazione. A zuccheri quasi totalmente trasformati, con il vino saturo di anidride carbonica, la repentina refrigerazione si rivela un naturale conservante, fino all'imbottigliamento.

L'unione del Cortese, vino gentile e delicato caratterizzato da una spiccata permanenza gustativa "in bocca", e lo Chardonnay, vino più esuberante con una spiccata permanenza "nel naso", fa del nostro Monferrato Bianco un vino bianco unico di sorprendente freschezza.

**In nessuna fase di vinificazione sono aggiunti solfiti.**

## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Profumo intrigante perché fruttato, di uva matura, se vogliamo inusuale per un vino bianco. Gusto morbido, appena solleticante sul finale.

## DATI ANALITICI

Vendemmia	2018
Titolo alcolometrico	12,57 %vol
Acidità totale	5,01 g/l
Estratto secco	17,3 g/l
Zuccheri	< 1,0 g/l
Solforosa totale	< 10,0 mg/l



**CERTIFICAZIONI:** i vini del Castello di Grillano sono certificati Biologici da ICEA.