



**LA MONDIANESE**

## ***Monferrato D.O.C. Bianco “Assobianco”***

**Varietà:** Timorasso e Riesling Italico.

**Collocazione dei Vigneti:** Vigneti di proprietà dislocati intorno all'azienda.

**Suolo:** Marne calcaree.

**Produzione per ettaro:** 50 q/Ha.

**Piante per ettaro:** 5000.

**Sistema di allevamento:** A spalliera con potatura Guyot.

**Inizio vendemmia:** Inizio Settembre.

**Vinificazione:** Uve pressate e fermentate a freddo.

**Affinamento/Stoccaggio:** In vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia.

**Gradazione alcolica:** 13%–13,5% Vol.

**Colore:** Giallo paglierino limpido.

**Profumo:** Fresco e fruttato con sensazioni di pietra focaia.

**Sapore:** Minerale, con sensazioni di frutti agrumati, morbido e persistente.

**Temperatura di degustazione:** 10-11°C.

**Abbinamenti:** Come aperitivo con finger foods e con piatti di pesce e di carne bianca.

***D&Vine Società Agricola Semplice***

*Cascina Mondianese 12, 14030 Montemagno Monf.to (AT) – Italy*

*C.F. e P.IVA 01725100059 cell. +39 320 8938182*

*e-mail: [marketing.lamondianese@gmail.com](mailto:marketing.lamondianese@gmail.com) sito web: [www.lamondianese.com](http://www.lamondianese.com)*