

MONGHISIO

PIEMONTE
SAUVIGNON

D.O.C.



Il nome si riferisce a quello che dal 1663 è Monghio, ma da sempre il dialetto lo riconosce come “Munghis” cioè “terra elevata” o anche “Monte dei gusci”, uno dei tanti terreni ricchi di conchiglie e fossili presenti nei dintorni di Vinchio. Questa particolare conformazione pedologica favorisce la coltivazione del Sauvignon, noto vitigno internazionale, che ha trovato in alcune aree del Monferrato l’habitat ideale per la produzione di vini di qualità.

VITIGNO: sauvignon blanc.

TERRENO: sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: la raccolta delle uve avviene manualmente in cassette in modo da preservarne l’integrità fino al loro arrivo in Cantina, e si attua nelle prime ore del mattino, quando le temperature sono ancora moderate e consentono la conservazione degli aromi tipici del vitigno.

VINIFICAZIONE: i grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice con separazione del mosto limpido da quello più torbido cui segue la decantazione statica per circa 24 ore a 14 °C che serve per illimpidire al meglio il mosto stesso. Molto lenta è la successiva fermentazione alcolica in riduzione alla temperatura di 15 °C per 20 giorni.

AFFINAMENTO: da ottobre ad aprile si susseguono operazioni di bâtonnage su fecce nobili per esaltare al massimo il profilo aromatico molto complesso del vitigno. L’affinamento prosegue in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

OLFATTO: fine, intenso e tipico del vitigno con note di agrumi e frutta tropicale, mango, ananas.

GUSTO: molto equilibrato, tra freschezza, rotondità e struttura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: salumi, minestrone, carni bianche, o anche una tipica finanziaria, formaggi affinati.

ALCOL: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO