

MONFERRATO BIANCO DOC

Tenté

Tenté, dal Piemontese tentare, provare, sperimentare. Dalla nostra voglia di metterci alla prova, di cimentarci in un nuovo progetto, nasce questo vino prodotto con uva Baratuciat, varietà rara piemontese recentemente riscoperta. Il vigneto è stato impiantato nel 2018 nel comune di San Giorgio Scarampi, a circa 500m slm e la vendemmia 2021 rappresenta la prima annata prodotta.

Tipologia: Monferrato D.O.C. Bianco

Varietà: 100% Baratuciat

Altitudine: 500m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: le uve vengono selezionate e raccolte manualmente in cassette da 20kg. Una volta giunte in cantina vengono raffreddate e sottoposte a una macerazione prefermentativa a freddo. Questa ha una durata di circa un giorno, cui segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, il vino riposa per alcuni mesi sulle proprie fecce fini prima di essere imbottigliato e commercializzato.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA