



Terramossa

Monferrato Bianco DOC

Vitigni: Sauvignon Blanc

Terreno:

Calcareo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da Cantone utilizzata nella costruzione di edifici E formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

Resa ettaro: 75 q/l

Densità impianti: 4325

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione:

Diraspatura e pressatura soffice. Flottazione e fermentazione alcolica in vasca acciaio ad una temperatura di circa 17° per 20/25 giorni, 3 mesi minimo in bottiglia

Grado alcolico: 13,5°

Colore: Giallo paglierino intenso

Note sensoriali:

Profumi Intensi di agrumi e frutta esotica. Di buona struttura e persistenza. Ottima corrispondenza olfattiva/degustativa. L'equilibrio di freschezza e acidità con una leggerissima effervescenza ne fanno aumentare la piacevolezza

Temperatura di servizio: 8-10°

Azienda Vitivinicola Botto Marco

Via Cella Monte ,16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - www.bottomarcovini.it