



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 contropalliera potati a Guyot

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

Terreno: limo-argilloso a reazione sub-alcalina

Tecniche culturali: 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.