



MONFERRATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CORTESE - CHARDONNAY

piage
BIANCO

Piagè o "**Piag**" significa in dialetto piemontese *pedaggio*.

Proprio in quella zona infatti, nel medioevo, all'epoca del feudalesimo, i mercanti dovevano pagare il pedaggio al *Signore del Castello*, proprietario delle terre.

Ancor oggi questa zona, dove sono impiantati i vigneti, viene chiamata con questo nome.

I vini della linea **Piagè** rappresentano uno stile nuovo e di coniugare le tendenze di gusto più moderne ed il carattere di una regione ed un terroir inimitabile come quello piemontese.

VINO

DENOMINAZIONE: **Monferrato D.O.C. Bianco**
UVE: **Cortese - Chardonnay**
TIPOLOGIA: **bianco, fruttato, di medio corpo**
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: **2 - 3 Anni**
PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: **6.000 - in bottiglie da lt. 0,750**

VIGNETI

ORIGINE: vigneti di proprietà ed in conduzione
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera a guyot laterale, coltivazione biologica con inerbimento
ETA' MEDIA DEGLI IMPIANTI: 10 - 15 anni
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 piante/ettaro
TERRENI: calcarei e sabbiosi
ESPOSIZIONE: Est - Sud/Est

VENDEMMIA

PERIODO: settembre
METODO: raccolta e cernita manuale in vigna ed in cantina
RESA PER ETTARO: in uva 100 quintali (2 Kg. per ceppo), in vino 55 ettolitri

VINIFICAZIONE

Le diverse varietà vengono vinificate individualmente; per mezzo di una pressa pneumatica, si spremono le uve ad una pressione non superiore a 0,5 bar: il mosto fiore ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi in acciaio-inox termocondizionati, a 18/20° C. La vinificazione avviene "in riduzione", cioè senza contatto con l'aria atmosferica.

AFFINAMENTO

Sia il Cortese che lo Chardonnay affinano in serbatoi in acciaio inox per circa 4 mesi a diretto contatto delle fecce nobili (sur lies). Dopo l'imbottigliamento riposa ancora per circa un mese in bottiglia prima dell'inizio della commercializzazione.



Descrizione: Colore giallo chiaro e brillante con leggeri riflessi verdi. Profumo fresco, floreale e delicato con note di frutta fresca, mela, ananas, lime. Gusto equilibrato, armonico, dal corpo pieno ed elegante. Retrogusto vivace e mediamente persistente, mediamente aromatico.

Abbinamento: con antipasti leggeri, insalate, asparagi, pesce d'acqua dolce, frittture miste, crostacei, pollame. Ideale anche come aperitivo.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: Vitello Tonnato con Salsa Sabauda, Tagliolini alle verdure di stagione, Formaggio *Seirass del Fen*.

Temperatura di Servizio: 12 - 14° C