

MON CAVARÈ

METODO CLASSICO

CARATTERISTICHE GENERALI

Vitigno: Timorasso 100%

Esposizione ed altitudine: sud-ovest, 300 m s.l.m.

Caratteristiche del terreno: calcareo argilloso

Sistema di coltivazione: Guyot (4.000 piante per ettaro)

Età dei vitigni: circa 30 anni

Resa per ettaro: 6.000 kg/ha

Vendemmia: inizio settembre, effettuata interamente a mano in piccole ceste.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento su fecce nobili. Successivo imbottigliamento e evoluzione in bottiglia per 24 mesi.

Contenuto alcolico: ca. 12,5% vol.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore: giallo paglierino

Profumo: fine e persistente

Sapore: complesso, floreale, sentori di crosta di pane e lievito.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: ideale per aperitivi, perfetto con il pesce ma ottimo anche a tutto pasto.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia da 0,75 lt



COLLI TORTONESI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

44°49'22.40"N
9° 0'26.77"E



AZIENDA VITIVINICOLA MANDIROLA

Via Roma 29, 15050 Casasco (AL) Tel. +39 348 5931889 - www.mandirolavini.it