Monferrato Bianco “Lagaia” DOC

Uve: Arneis e Nascetta

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua i primi giorni di settembre a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate e il mosto ottenuto viene chiarificato con enzimi. Successivamente, dopo un travaso per eliminare le fecce, il limpido viene aggiunto di lieviti selezionati per innescare la fermentazione alcolica. A processo ultimato il vino rimane per 20-25 giorni sulle fecce di fermentazione, poi raffreddato a 10-12 gradi e travasato alcune volte fino a raggiungere la limpidezza; solo ora sarà pronto per l'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

VISIVO: Cristallino, colore giallo paglierino, abbastanza consistente

OLFATTIVO: intenso, abbastanza complesso, fine, fruttato (frutti a polpa bianca), floreale (di fiori bianchi e gialli di campo), minerale.

GUSTO: secco, abbastanza caldo, morbido, fresco, abbastanza sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine.

MODALITÀ DI SERVIZIO

Temperatura: 8-10°C

Servire in bicchieri da vino bianco giovane, adatto anche a un invecchiamento di qualche anno in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici: adatto ad aperitivi, brunch, antipasti e piatti di pesce

CURIOSITÀ

il nome “lagaia” prende il nome dalla principessa di casa, la figlia del nostro winemaker nonché enologo della cantina, Andrea Lacqua. Ogni anno vendemmiale cambia l'immagine dell'etichetta seguendo la crescita della nostra piccola Gaia.