



Azienda Agricola

F.LLI DURANDO



Sanpè Monferrato Bianco DOC



Vitigno: 85% di Chardonnay e 15 % di Cortese

Zona di produzione: Portacomaro

Ettari: 0,3 in proprietà

Forma di allevamento: Guyot basso con 8/9 gemme sul capo a frutto

Gestione del terreno: interfila inerbito

Pratiche di concimazione e trattamenti: a basso impatto ambientale, lotta integrata

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce a temperatura controllata di 15 gradi per circa 18 giorni

Affinamento: maturazione in vasche di acciaio inox

Data di imbottigliamento: gennaio

Colore: giallo paglierino punteggiato da riflessi verdolini

Profumo: fruttato, intenso, fragrante con sensazioni floreali di biancospino e acacia

Sapore: complesso e delicato, al palato morbido, estivo, fruttato e con note di intensa freschezza

Gradazione alcolica: da 12 a 13 gradi a seconda dell'annata

Abbinamenti: pesce, antipasti e secondi a base di carne o verdure, ottimo come aperitivo

Formato bottiglia: bordolese da 0,75l



/fratellidurando
@fratellidurando

Azienda Agricola F.lli Durando di Durando Alessandro, Francesco e Luca S.S.
via Degiani, 33 14037 Portacomaro (AT) - P.IVA 00225170059
Tel. e fax: 0141.202103 - email: info@fratellidurando.it
www.fratellidurando.it - bottega.fratellidurando.it