



# MONFERRATO BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## MILA

*“Design Mila Schön,”*

- .. Regione: Piemonte
- .. Uvaggio: 60% Chardonnay | 40% Viognier
- .. Alcol: 14%



- .. Affinamento: Barrique
- .. Temperatura di Servizio: 10-12 °C
- .. Calice suggerito: Tulipano largo

*Vino prezioso, di grande struttura e complessità. Dedicato alla meravigliosa stilista internazionale Mila Schön, ispiratrice di Colle Manora, nasce dall'unione di due vitigni straordinari e un territorio generoso.*

*La fermentazione del mosto fiore avviene in tini di acciaio (Viognier) e in barriques di rovere francese (Chardonnay). Il vino sosta quindi sui lieviti per dodici mesi, sviluppando affascinanti sfumature aromatiche. Dopo l'assemblaggio riposa in bottiglia per dodici mesi ancora, per completare il primo affinamento di un bianco che può evolvere in cantina per decenni.*

*Vino dagli infiniti profumi, da abbinare alla migliore cucina tradizionale e contemporanea, con risotti e ricche ricette di mare, inclusi i grandi crostacei. Elegante aperitivo con formaggi erborinati, si sposa perfettamente con carpacci e ricche salse. Lasciare respirare prima del servizio.*



## Riconoscimenti e Premi

5StarWines Vinitaly:	95 pts
Decanter Wine Awards:	Bronze Medal
Gambero Rosso:	2 bicchieri
Merano Winehunter:	Red Ribbon
Luca Maroni:	92 pts
Il Golosario:	Corona
Guida Vini Veronelli:	90 pts
Bibenda:	4 Grappoli