



.: MONFERRATO DOC BIANCO

MILA

- .: **REGIONE** Monferrato, Piemonte
- .: **VIGNETO** "Tre Querce" | Esposizione Sud/Sud-Ovest
- .: **UVAGGIO** 65% Chardonnay | 35% Viognier
- .: **ALCOOL** 14,5%
- .: **VINIFICAZIONE** I grappoli migliori sono vendemmiati a mano e pigiati in modo soffice. Il mosto fiore di Viognier fermenta e affina in acciaio, mentre lo chardonnay fermenta direttamente in barriques di primo passaggio di rovere francese, di media e bassa tostatura. Il lungo "bâtonnage" permette un affinamento che arricchisce il vino durante i 12 mesi di invecchiamento, a contatto con le fecce nobili, ravvivate di volta in volta. Così facendo si sviluppando aromi suadenti e sfaccettati. Infine, un riposo in bottiglia di almeno 12 mesi completa la personalità di questo grande bianco da meditazione, ispirato alla straordinaria stilista Mila Schön, che ha lasciato la sua inconfondibile impronta a Colle Manora.
- .: **COLORE** *Giallo paglierino, si impreziosisce di riflessi dorati dai toni caldi.*
- .: **OLFATTO** *Bouquet complesso, di eccezionale eleganza, dono della combinazione di due vitigni straordinari e un territorio generoso. Pesche gialle, mele fresche, fiori, spezie e miele si schiudono con delicata armonia ed equilibrio, rinnovandosi ad ogni assaggio.*
- .: **SAPORE** *Splendido incontro varietale, dove le note fresche dello Chardonnay danno energia ai toni più caldi e aromatici del Viognier, armonizzandosi con la forza alcolica e l'affascinante apporto del rovere - sempre discreto e ben bilanciato. La delicata e lunga persistenza delizia con sentori cangianti, che evolveranno con l'apertura e migliorano con l'invecchiamento.*
- .: **ABBINAMENTO** *Vino dalle infinite sfumature, per raffinati esploratori: ama ricette complesse, risotti, carni bianche, arrosto, vitel tonn , pesci nobili, crostacei e ricche zuppe. Elegante abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati,   perfetto per sfidare piatti etnici e spezie misteriose.*



.: CONSIGLI

Vino affascinante, raffinato, sa essere paziente e dare piacere negli anni. Ideale regalo per appassionati e per incontri importanti, esalta ogni momento con la sua presenza.



10-12 °C



TULIPANO
AMPIO



15-20 ANNI

.: COLLE MANORA - Vini in Monferrato

Strada Bozzola 5, 15044 Quargnento (AL) | Piemonte

Tel. +39 0131 219252

www.collemanora.it | info@collemanora.it

.: WINES OF ITALY .:

