

AZIENDA AGRICOLA TOMMASO BOSCO

MONFERRATO BIANCO D.O.C. "IL FALCO"

Uvaggio: Chardonnay 70% - Sauvignon Blanc 30%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Composizione del terreno: tufaceo-argilloso-calcareo

Vigneto: esposizione sud-est, altitudine 220 m s.l.m.

Resa: 80-90 q/ha

Età dei vigneti: 10-15 anni

Vinificazione: in vinificatori di acciaio

Affinamento: 6 mesi in barriques

Alcool: 13%

Residuo zuccherino: 2,8 g/l

Acidità totale: 5,10 g/l

Colore: giallo paglierino

Profumo: i tensi aromi di frutta bianca, ananas

Sapore: elegante acidità, leggermente sapido, fruttato

Abbinamento: carni bianche, pesce

Temperatura di servizio: 10-12° C

