

LA MONDIANESE

ORO DI LUNA

DOC MONFERRATO



Timorasso est un cépage autochtone rare avec un potentiel de garde **qui surpasse 20 ans**. Relancé par un group de vigneron piémontaises innovatifs, il est aujourd'hui considéré entre les plus grands vins italiens blancs. La petite touche finale du Riesling, cépage semi-aromatique, lui donne en final de légers arômes floraux.

Vignes appartenant au domaine, situés autour du chai.

Sol : D'origine sédimentaire marine, calcaire à texture limoneuse.

Rendement à l'hectare : 45 q/ha. Densité de plantation : 5 000 pieds/ha.

Système de soutien : Espalier avec taille Guyot.
Début des vendanges : début septembre.

Vinification : En cuve inox. Élevage : En cuve inox.

Elevage : environs 40% du moût est vinifiée sur lies pour 6 mois en tonneaux de chêne français. Puis 8 mois en cuve inox avant la mise en bouteille.

Arômes : Bouquet : Sensation minérale en attaque, avec des notes fruitées et une pointe d'épices.

Goût : Harmonieux et équilibré, très persistant avec une finale savoureuse.

Un vin blanc avec la complexité et la persistance en bouche d'un grand vin rouge.



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0028 – Prix Reg: \$43

Prix CDV **\$41**

Arrivée prévue: avril

Blanc Piemonte

Cépages: 95 % Timorasso 5% Riesling

Alcool : 13,5 %

Acidité Totale: 5.60 Gr.Lit

Extrait Sec: 20,5 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: 0,3 Gr.-Lit