

BERTAGNA

# MONTEVOLPE BIANCO

I.G.P. ALTO MINCIO

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Profumo</b>	Delicato, gradevole, caratteristico
<b>Gusto</b>	Sapido, armonico
<b>Grado alcolico</b>	13,5%
<b>Temperatura di servizio</b>	14 °C
<b>Abbinamenti</b>	Primi piatti delicati, tortelli di zucca, zuppa di pesce e formaggi preferibilmente erborinati.

**Disponibile nel formato:**



750 ml



<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Zona di produzione</b>	Cavriana, Mantova (MN)
<b>Altitudine</b>	170 ML S.L.M.
<b>Terreno</b>	Morenico
<b>Coltura</b>	Allevamento a filare con potatura a cordone rinnovabile
<b>Periodo di raccolta</b>	Settembre
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia manuale. Appassimento delle uve in piccole cassette, pigiatura soffice dell'uva, inizio fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox, fine fermentazione ed affinamento per 6 mesi in tonneau di rovere francese. Riposo in bottiglia di circa 6 mesi.