



ACQUISTATO IL .....

"Beneficio" La Bollina Bianco 2022

2022

## Tre vitigni unici



Il Beneficio è il più esteso vigneto aziendale dove su un terreno marnoso - argilloso, trovano dimora viti di cortese, di chardonnay e del sauvignon blanc. Nel calice si percepiscono inebrianti profumi, ampi e complessi, vegetali e fruttati, ed un'ottima struttura gustativa. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, mostra buon corpo, con note fruttate di pesca, pera ed agrumate di cedro e arancio.

Situata a Serravalle Scrivia, La Bollina è collocata all'interno dello storico comprensorio territoriale del Gavi docg nell'Alto Monferrato. La proprietà si estende per oltre 120 ettari in un paesaggio fatto di dolci declivi, dove trovano posto anche una villa Liberty trasformata in un hotel di lusso con annesso parco e centro congressi, un campo da golf, boschi di castagno e ben 33 ettari di vigneto.

|                       |                                                                                                                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                            |
| <b>Terreno</b>        | terreno marnoso - argilloso                                                                                                                |
| <b>Esposizione</b>    | Sud - Est, 220m s.l.m.                                                                                                                     |
| <b>Allevamento</b>    | Spalliera con potatura cordone speronato                                                                                                   |
| <b>Densità imp.</b>   | 4500                                                                                                                                       |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                            |
| <b>Tipologia</b>      | Bianco fermo secco                                                                                                                         |
| <b>Provenienza</b>    | Piemonte                                                                                                                                   |
| <b>Uve</b>            | Cortese 45%, chardonnay 40%, sauvignon 5%                                                                                                  |
| <b>Gradazione</b>     | 13%                                                                                                                                        |
| <b>Temp. Servizio</b> | 12°                                                                                                                                        |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 2 anni da oggi                                                                                                                       |
| <b>Abbinamento</b>    | Antipasti                                                                                                                                  |
| <b>Vinificazione</b>  | Dopo una breve, soffice e progressiva macerazione delle uve segue la decantazione e la fermentazione in acciaio a temperatura controllata. |
| <b>Sensazioni</b>     | Profumo intenso e persistente con note floreali di ginestra ed acacia. Sapore equilibrato e sapido con note di miele di castagno.          |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821