



**MONFERRATO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CORTESE - CHARDONNAY

*piage*  
**BIANCO**

**Piagè** o "**Piag**" significa in dialetto piemontese *pedaggio*.

Proprio in quella zona infatti, nel medioevo, all'epoca del feudalesimo, i mercanti dovevano pagare il pedaggio al *Signore del Castello*, proprietario delle terre.

Ancor oggi questa zona, dove sono impiantati i vigneti, viene chiamata con questo nome.

I vini della linea **Piagè** rappresentano uno stile nuovo e di coniugare le tendenze di gusto più moderne ed il carattere di una regione ed un terroir inimitabile come quello piemontese.

#### VINO

DENOMINAZIONE: **Monferrato D.O.C. Bianco**  
UVE: **Cortese - Chardonnay**  
TIPOLOGIA: **bianco, fruttato, di medio corpo**  
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: **2 - 3 Anni**  
PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: **6.000 - in bottiglie da lt. 0,750**

#### VIGNETI

ORIGINE: vigneti di proprietà ed in conduzione  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: **controspalliera a guyot laterale, coltivazione biologica con inerbimento**  
ETA' MEDIA DEGLI IMPIANTI: **10 - 15 anni**  
DENSITA' D'IMPIANTO: **5000 piante/ettaro**  
TERRENI: **calcarei e sabbiosi**  
ESPOSIZIONE: **Est - Sud/Est**

#### VENDEMMIA

PERIODO: **settembre**  
METODO: **raccolta e cernita manuale in vigna ed in cantina**  
RESA PER ETTARO: **in uva 100 quintali (2 Kg. per ceppo), in vino 55 ettolitri**

#### VINIFICAZIONE

Le diverse varietà vengono vinificate individualmente; per mezzo di una pressa pneumatica, si spremono le uve ad una pressione non superiore a 0,5 bar: il mosto fiore ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi in acciaio-inox termocondizionati, a 18/20° C. La vinificazione avviene "in riduzione", cioè senza contatto con l'aria atmosferica.

#### AFFINAMENTO

Sia il Cortese che lo Chardonnay affinano in serbatoi in acciaio inox per circa 4 mesi a diretto contatto delle fecce nobili (sur lies). Dopo l'imbottigliamento riposa ancora per circa un mese in bottiglia prima dell'inizio della commercializzazione.



**Descrizione:** Colore giallo chiaro e brillante con leggeri riflessi verdi. Profumo fresco, floreale e delicato con note di frutta fresca, mela, ananas, lime. Gusto equilibrato, armonico, dal corpo pieno ed elegante. Retrogusto vivace e mediamente persistente, mediamente aromatico.

**Abbinamento:** con antipasti leggeri, insalate, asparagi, pesce d'acqua dolce, frittiture miste, crostacei, pollame. Ideale anche come aperitivo.

**Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese:** Vitello Tonnato con Salsa Sabauda, Tagliolini alle verdure di stagione, Formaggio *Seirass del Fen*.

**Temperatura di Servizio:** 12 - 14° C