

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CORTESE - CHARDONNAY

SIVOY

Il **Sivoy** è una zona composta da terre calcaree molto dure sulle quali le acque piovane scivolano velocemente verso valle, specialmente durante i temporali estivi, dove vanno a raccogliersi poi in pozze naturali: da questo trae origine questo termine piemontese che potremmo tradurre in italiano in “*Scivolo – Scivolare*”.

Il **Sivoy** è ottenuto dall’assemblaggio di uve **Cortese, Chardonnay e Sauvignon**: i vigneti di Chardonnay e Sauvignon sono stati impiantati con cloni originali della zona dello *Chablis* e del *Sancerre* in Francia.

VINO

DENOMINAZIONE: **Monferrato D.O.C. Bianco**

UVE: **Cortese, Chardonnay e Sauvignon Blanc**

TIPOLOGIA: **bianco di buon corpo e longevità**

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: **da 5 a 10 Anni**

PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: **12.000 (in bottiglie da lt. 0,750)**

VIGNETI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: **controspalliera a guyot semplice**

TERRENO: **prevalentemente calcareo-sabbioso, con strati gessosi a media profondità**

DENSITA' D'IMPIANTO: **5000 piante/ettaro**

ETA' MEDIA: **15 anni**

ESPOSIZIONE: **Est - Sud/Est**

VENDEMMIA

PERIODO: **prima quindicina di settembre**

RACCOLTA: **differenziata, a mano in cassette da 20 Kg. di capacità**

RESA MEDIA PER ETTARO: **in uva 65 quintali (1,3 Kg. per ceppo), in vino 35 ettolitri**

VINIFICAZIONE

Le diverse varietà vengono vinificate individualmente con metodi diversi. 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. Il Cortese viene vinificato in criomacerazione, senza contatto con l'aria atmosferica. Lo Chardonnay ed il Sauvignon Blanc fermentano in barriques di rovere a grana fine (*allieër*) stagionato tre anni .

AFFINAMENTO

Sia lo Chardonnay che il Sauvignon Blanc affinano per 10 mesi in carati di rovere francese a grana fine e tostature leggere (*barriques*) : durante il periodo di affinamento, sia in legno che in acciaio, il vino fiore ottenuto viene lasciato a diretto contatto delle fecce nobili (*sur lies*). Durante il periodo di affinamento si effettua dapprima giornalmente poi settimanalmente il *batonnage*, che consiste nel mescolare energeticamente il vino contenuto nelle barriques in modo da mantenere in sospensione le fecce nobili preservando così il vino da indesiderate ossidazioni.

Descrizione: Colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso ampio ed avvolgente, note minerali e di camomilla accanto a sentori di pesca, frutta esotica ed un delicato e gradevole fumè. Di buon corpo, equilibrato grazie alla buona acidità che ben sostiene la struttura. Finale elegante e complesso, di buona lunghezza ed intensità.

Abbinamento: con antipasti e piatti di pesce, frittura e crostacei (meglio se alla griglia o arrostiti) e carni bianche. Formaggi a pasta media, freschi o a media stagionatura.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: insalatina di galletto e verdure di stagione, tagliolini al sugo di porri, coniglio al vino bianco, formaggio *Murazzano d.o.p.* .

Temperatura di Servizio: 12 - 14° C

