



BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE DOC



Particolarità:
le tecniche di produzione vogliono riproporre le condizioni di vinificazione ottocentesche.

Vitigno impiegato:
100% di Prié blanc biotipi Blanc de Morgex.

Vinificazione:
Per questo motivo la fermentazione alcolica viene svolta a temperatura ambiente (di cantina) ed i lieviti impiegati sono stati selezionati negli anni '80 dall'Istituto sperimentale dell'Enologia di Asti sul vitigno Prié Blanc a Morgex. Il vino prodotto viene sottoposto a semplici travasi senza subire stabilizzazioni tartariche e chiarifiche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:
giallo paglierino, tendente al verde.

Profumo:
delicate note di ananas si fondono ad una netta sensazione di scorza di limone e di pietra focaia.

Sapore:
di grande mineralità, si hanno delle vere e proprie sensazioni "granitiche". Questo vino esprime una elevata freschezza in bocca esaltata da una leggera effervescenza e da un finale di mandorla amara.

Grado alcolico:
da 11°.

Acidità:
da 6,50 espressa in acido tartarico per litro. Estratto secco, minimo 17 g/l.

Abbinamento:
da provare con una fetta di lardo di Arnad o con una trota di montagna. Ottimo con il reblec e il reblechon.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com