

SECONDOMA BIANCO

DOMAINE	Az. Agr. Ferraro Maurizio		
VIGNERON	Maurizio Ferraro		
VILLE	Montemagno		
REGION	Piedmont		
Appellation	Vino Bianco		
Cépages	50% Chardonnay 50% Grignolino vinifié en blanc de noir (65 ans)		
Rendements moyens	50 hl/ha		
Viticulture	Biologique, Biodynamique		
Vendanges	Manuelles (Guyot)		
Vinification	Chardonnay : vendange le 13 août, en macération pelliculaire. Grignolino : vendange début septembre, vinifié en blanc de noir (pressurage direct). Fermentation alcoolique individuelle puis assemblage sur lies pendant 143 jours. Non collé, non filtré, sans intrants chimiques, sans soufre ajouté.		
Élevage	5 mois en cuve d'inox		
Alcool	12 %		
SO ² total	10 mg/l		
Terroir	Sol argilo calcaire. 400 m au-dessus du niveau de la mer, exposition SO.		
Climat	Méditerranéen-continentale		
Conseil de service	Vin ambré aux reflets doré-bruns. Nez d'écorces, zestes d'agrumes, poivres long, cannelle et végétal. En bouche : acidité et astringence, côté végétal et épicé. Recommandé pour un service au verre.		