

azienda **MO** vitivinicola

*Bionda del Roé*

**Vino Bianco**

*Piacevole vino bianco secco leggermente vivace ottenuto dalla vinificazione di uve prodotte da vitigni della varietà Favorita e altri vitigni a bacca bianca.*

*Vitigno:* Favorita e altre varietà a bacca bianca.

*Collocazione geografica:* Canale (CN).

*Caratteristiche dei vigneti:* Vigneti collinari ben esposti. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di sali minerali. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

*Vinificazione:* Pressatura soffice delle uve, raccolte a mano perfettamente mature. Fermentazione del mosto senza vinaccia per alcuni giorni, in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, in seguito viene chiarificato per liberarlo da ogni impurezza. Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere la pressione di 0,8 bar.

*Maturazione e affinamento:*

Per mantenere intatta freschezza e profumi il vino viene conservato in vasche d'acciaio per 3-4 mesi e messo in bottiglia.

*Caratteristiche organolettiche:* Colore giallo paglierino; profumo delicato, caratteristico; sapore secco, armonico, amabile e leggermente vivace.

*Abbinamento:* Ottimo come aperitivo. Antipasti e piatti di pesce.

Servire a 8-10°C.



*It is a pleasant white wine, slightly lively, got from the vinification of Favorita and other white grapes.*

*Grape variety:* Favorita and other white grapes.

*Location:* Canale (CN) Piedmont, Italy.

*Vineyard characteristics:* Well-exposed and hilly vineyard. The soil is sandy, dry, and rich in minerals. The vines are cultivated with the Guyot system.

*Vinification:* Pressing of the manually harvested and perfectly ripe grapes. Must fermentation without pomace for some days in controlled steel tanks, after which it is clarified to free it from any impurity. Then, refermentation in autoclave till 0,8 bar of pression.

*Maturation and aging:* To keep the freshness and fragrance the wine remains in steel tanks for 3-4 months, and then bottled.

*Organoleptic characteristics:* Straw yellow colour; delicate and very typic fragrance, with a dry and harmonic flavour and slightly lively;

*Accompaniments:* It is perfect for appetizers and fish dishes.

Served at 8-10°C.

AZIENDA VITIVINICOLA MO s.s.

Frazione San Matteo, 99 · 14010 Cisterna d'Asti (AT) · Piemonte · ITALIA · Tel. +39 0141 979177 · mo-vino@libero.it · www.cantinavinimo.it