



“Bricula” Vino Bianco

Vitigno: Cortese 80%, Chardonnay 20%

Area di produzione:

vigneti tipici dell'Alto Monferrato

Provenienza uve: vigneti

di nostra conduzione in Nizza M.to,

Canelli e Loazzolo

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve,
decantazione del mosto-fiore, fermentazione
a temperatura controllata in vasche

termo condizionate a 16-18°C

Recupero della saturazione carbonica nel finale
della fermentazione

Affinamento: in vasche inox,
imbottigliamento nel febbraio successivo

Colore: paglierino chiaro tendente al verdolino,
con lieve vivacità

Odore: caratteristico, delicato, agrumato
Molto tenue ma persistente

Sapore: fresco, sapido, con vivacità croccante,
piacevolmente morbido

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: antipasti di pesce e insaccati,
uova al tegamino, primi piatti di magro



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: info@pianbello.com info@cantineamerio.it www.pianbello.com