Monferrato Bianco D.O.C. 2016 “Mila”

- ## DESCRIZIONE

  Produttore: Azienda Agricola Colle Manora
  Denominazione: Monferrato Bianco D.O.C.
  Area di produzione: Quargnento (Alessandria)
  Colore: Giallo paglierino carico
  Vitigno: 60% Chardonnay, 40%Viognier
  Gradazione alcolica: 14%

- **Affinamento:** 4 a 8 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

- ## NOTE DEGUSTATIVE

  Caratteristiche organolettiche: Bouquet e sapore complessi, di eccezionale eleganza. Pesca gialla, albicocca, mela, fiori, spezie e miele si schiudono con delicata armonia ed equilibrio.

  Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

- ## ABBINAMENTI

  Si consiglia: Ottimo aperitivo, si abbina perfettamente alla cucina tradizionale e contemporanea, risotti, piatti di pesce, carpacci, formaggi erborinati, salse ricche.