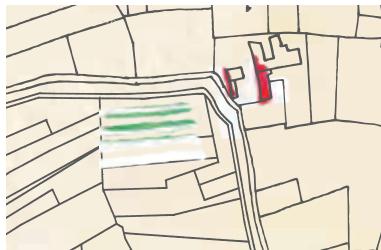


Fonsina



comune di Vignale Monferrato;
foglio di mappa n° 3; ha 1.200;
particella 159; esposizione est; 195 m slm

Varietà utilizzata:
Chardonnay - Sauvignon Blanc

Primo anno di produzione:
1999

**Forma d'allevamento
e sistema di potatura:**
allevamento a spalliera,
potatura invernale guyot

Anno di impianto:
1985

Resa:
70 hl per ettaro

Processo di fermentazione:
pressature uve e macerazione
sulle bucce; no malolattica

Conservazione e invecchiamento:
in vasche inox; dopo la stabilizzazione
a freddo viene imbottigliato
in primavera

NOTE SENSORIALI:
paglierino, fresco e fruttato
di mela renetta; saporito, minerale
sul finale, di beva facile
e piacevole.

6°C

Formati / Size / Grösse / Taille:
0,75 L - 1,5 L

Municipality of Vignale Monferrato, land
registry map sheet no. 3; ha 1.200; parcel 159;
east exposure; 195 m above sea level

Grape varieties: Chardonnay - Sauvignon Blanc
First year of production: 1999

Training and pruning system: espalier technique,
traditional Guyot pruning in winter

Year planted: 1985

Yield: 70 hl per hectare

Fermentation process: soft pressing of the
grapes and maceration on skins; no malolactic
fermentation

Storage and ageing: in stainless steel vats;
bottled in spring, after cold stabilisation

SENSORY NOTES: straw coloured, with a fresh and
fruity Reinette apple flavour; savoury, mineral
on the finish, easy and pleasant to drink

Gemeinde Vignale Monferrato;
Katastermappe Blatt 3; ha 1.200; Parzelle 159;
östliche Ausrichtung; 195 m ü.d.M.

Rebsorte: Chardonnay - Sauvignon Blanc
Erstes Produktionsjahr: 1999

Erziehungssystem und Rebenschliff:
Spaliererziehung, Guyotschnitt im Winter
Bepflanzungsjahr: 1985

Ertrag: 70 hl pro Hektar

Fermentation: Pressen der Trauben und
Einmaischung auf den Schalen, keine
malolaktische Gärung

Aufbewahrung und Alterung: in Edelstahl.
Nach der Kaltstabilisierung wird der Wein im
Frühjahr abgefüllt.

EIGENSCHAFTEN: strohgelbe Farbe, frisch und
fruchtig nach Renettenäpfeln, salzig-mineralisch
im Abgang, einfach und angenehm zu trinken

Commune de Vignale Monferrato; document
cadastral n° 3; ha 1.200; parcelle 159;
exposition est; 195 m d'altitude

Cépages: Chardonnay - Sauvignon Blanc
Première année de production: 1999

Forme de conduite et taille: conduite en
espalier, taille hivernale Guyot

Année de plantation: 1985

Rendement: 70 hl par hectare

Processus de fermentation: pressurage doux des
raisons et macération sur les peaux; pas de
fermentation malolactique

Conservation et vieillissement: en cuves d'acier
inox, il est mis en bouteille au printemps,
après la stabilisation à froid

NOTES SENSORIELLES: robe jaune paille, notes
fraîches et fruitées de pomme rainette; savide,
finale minérale, facile et agréable à boire.