



2010

SALIDORO

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Dove oggi si allineano i filari della vigna Strada di Valpagna un tempo c'era il mare. Da lontanissima origine derivano la sapidità e la mineralità del **Salidoro**, un uvaggio di Chardonnay e Sauvignon Blanc. E nel nome i suoi caratteri: Sali, sapidità appunto, e d'oro per il colore aureo. Ogni sorso è un Sali d'oro, un'interpretazione originale e intensa di aromi e profumi dei due vitigni internazionali. Le analisi specifiche dei terreni convinsero all'impianto, provocatorio se si vuole, di questi due vitigni "venuti da lontano". Spesso è proprio il coraggio di uscire dai canoni consueti che viene ripagato da Madre Natura. Chardonnay e Sauvignon Blanc nella vigna destinata al **Salidoro** assorbono la sostanza

dallo stesso *terroir* e riescono a maturare insieme e a fondersi nella vinificazione, regalando al naso e al palato una fragranza e una straordinariamente equilibrata combinazione delle migliori caratteristiche dei due vitigni.



2011



SCHEDE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Monferrato Bianco D.O.C.

UVAGGIO: Chardonnay 75% - Sauvignon Blanc 25%

UBICAZIONE VIGNETO: 300 metri s.l.m. con esposizione Sud-Ovest

DENSITÀ PER ETTARO: da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Effettuata a mano, a partire dalla prima settimana di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°C circa, a temperatura controllata, il 10% fermenta in barrique di rovere

AFFINAMENTO: In vasche acciaio inox sui lieviti per circa 8 mesi

PRIMA ANNATA SUL MERCATO: 2011

ENOLOGO: Mario Ronco