

Tenuta Montalbano Bianco

È sulle colline di San Pietro di Stabio che sorge la Tenuta Montalbano: il vigneto di uva più grande del Canton Ticino. I nostri vini che possiedono questo marchio sono realizzati esclusivamente con uva raccolta su queste colline.

Annata

2023

Denominazione

Ticino DOC Bianco di Merlot



Vitigno

Merlot



Vinificazione ed Affinamento

Bianco di Merlot ottenuto da una pressatura soffice.
Fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 14 e i 15 gradi.
La fermentazione malolattica non ha luogo, per preservare freschezza ed acidità.
L'affinamento avviene sulle fecce fini in vasche di cemento per sei mesi.



Caratteristiche sensoriali

Montalbano bianco si manifesta al naso con decisi tratti floreali e di frutta bianca, gli aromi leggermente vegetali vanno a completare il suo spettro aromatico.
Al palato colpisce per la sua bella mineralità e freschezza, sul finale ritroviamo gli aromi di frutta bianca che lo rendono persistente.



Abbinamenti gastronomici

Montalbano bianco è ottimo per accompagnare l'aperitivo; ideale con carpacci e tartare di pesce, piatti vegetariani o a base di pesce e formaggi a pasta molle.



Tratto distintivo

La grande bevibilità. / Passepartout da bere.



CANTINA MENDRISIO

SOCIETÀ COOPERATIVA