

LE QUATTRO TERRE

Piemonte Bianco Doc



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso
Altimetria: 220 m
Ceppi/ha: 4500
Resa/ha: 10 t
Raccolta: manuale
Forma di allevamento: guyot
Esposizione: Est



Vinificazione: le uve vendemmiate a mano in cassette da 18 chili e vengono pressate delicatamente. Il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite flottazione e fatto fermentare alla temperatura controllata di 12-16°C. L'imbottigliamento avviene nel mese di marzo successivo alla vendemmia.



Alcol: 12,5% vol



Degustazione: vino bianco fermo dal colore giallo chiaro e riflessi verdi. A livello aromatico presenta intense note fruttate di mela verde e banana, accompagnate da profumi di fiori bianchi. In bocca è un vino leggero che sorprende per la facilità di beva, dove si ritrovano i caratteri fruttati e floreali esaltati da una bell'acidità.



Abbinamenti tipici: Aperitivi, pesce azzurro, crostacei.

Abbinamento Top: Spaghetti alle vongole.

Abbinamento inusuale: Dolmadakia (involtini di foglia di vite ripieni di riso all'aneto).



T° di servizio: 8-9°C