

PIEMONTE BIANCO DOC "STEILA"

VITIGNO

oltre ai grandi vini rossi, in Piemonte troviamo anche eccellenti vini bianchi come questo ultimo nato nelle cantine Terre del Creario. E' frutto dell'unione di vini ottenuti da uve Erbaluce (dal sapore sapido e vibrante freschezza), da uve Viognier (con intensi profumi e piacevole aromaticità) e da uve Chardonnay (che dona personalità e carattere) che consente al Piemonte Bianco Steila di presentarsi con una piacevole scorrevolezza e con complessità di profumi e sapori.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I tre vini vengono vinificati separatamente, tutti in acciaio meno una piccola percentuale di Chardonnay che viene fatta fermentare in barriques di rovere e tenuta in affinamento sulle fecce fini fino al momento dell'assemblaggio che avviene nel mese di febbraio. Segue un mese di affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

PROFILO SENSORIALE

- Colore: giallo dorato;
- Profumo: spiccatamente floreale con note di pesca, mela e ananas;
- Sapore: perfettamente equilibrato tra morbida dolcezza fruttata e acidità. Fine e di buona struttura con sentori di leggera aromaticità.

ABBINAMENTO

è un vino molto interessante per la sua grande duttilità: oltre che per l'aperitivo e gli antipasti, carne bianca, è un ideale abbinamento con arrostiti, piatti di mare, molluschi, crostacei e frittate.

