



CASCINA
FALETTA



PRIMO GRIGIO

MONFERRATO BIANCO DOC

Vino bianco fermo ottenuto da uve Pinot Grigio. Pressatura soffice e lunga fermentazione per mantenere intatte le grandi qualità di questo vitigno. Alla freschezza dei profumi agrumati si accompagna una nota affumicata nel finale. In bocca piacevole mineralità.

Al naso prevalgono i sentori agrumosi ed erbacei con una leggera nota affumicata sul finale. Al palato eleganti note minerali accompagnate da una spiccata freschezza. Sul finale un piacevole tocco cremoso

VARIETÀ	100% Pinot Grigio
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO	<i>Terreno:</i> Argiloso con sottosuolo marnoso e strati di arenaria <i>Altitudine:</i> 200 m s.l.m. <i>Esposizione:</i> Sud/Sud Ovest
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve per estrarre solo il meglio del succo e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata
AFFINAMENTO	In acciaio
COLORE	Giallo paglierino con riflessi ramati



Società Agricola La Faletta s.r.l.

faletta.it

Reg. Mandoletta, 81
Casale Monferrato (AL) Italy

tel +39 0142 67 00 68
info@faletta.it