

Sant'Eusebio

Monferrato Doc Bianco

2023

Uve / Grapes

Baratuciat

Vigna / Vineyard

Vigna singola giovane esposta ad Est su suoli calcarei.

Single young vineyard facing east on limestone soils.

Vinificazione / Vinification

Raccolta manuale a metà Settembre. Una parte delle uve viene sempre destinata alla pressatura diretta, mentre a seconda delle annate e della maturità fenolica raggiunta, una parte delle uve più mature viene destinata a una macerazione di circa una settimana.

Manual harvest in mid-September. A portion of the grapes is always destined for direct pressing, while depending on the vintage and the phenolic maturity achieved, a portion of the more mature grapes is destined for maceration for about a week.

Affinamento / Aging

Dopo la fermentazione spontanea, le varie vasche vengono assemblate ed affinate in acciaio, cemento e legno a seconda della nostra interpretazione dell'annata. Su tutta la massa viene svolta la fermentazione malolattica.

Dopo 12 mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato ed evolve ulteriori 6-12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

After spontaneous fermentation, the various tanks are assembled and aged in steel, cement and wood according to our interpretation of the vintage. Malolactic fermentation is carried out on the entire mass.

After 12 months of aging, the wine is bottled and evolves an additional 6-12 months in bottle before release.

