



LACANOSA

MONACHUS MARCHE CHARDONNAY IGT

Monachus, omaggio ai monaci Benedettini che, presenti dal XI secolo a Poggio Canoso, con meticoloso e appassionato lavoro hanno tratto il meglio da questo territorio.



VITIGNO: Chardonnay 100%.

VIGNETI: da 350 mt s.l.m., allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura e pressatura soffice delle uve in completa riduzione (in assenza di ossigeno), abbattimento della temperatura del pigiato con l'uso di neve carbonica.

MATURAZIONE: in acciaio a temperatura controllata. Lenta fermentazione a temperatura dai 15-20 °C.

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con lucenti sfumature verdognole.

Profumo: fragrante, con piacevoli note di mela, pesca, ananas e fiori bianchi.

Sapore: ampio, fresco, equilibrato. Spiccate note di mineralità, una buona acidità e sapidità ne esaltano il finale.

GRADO ALCOLICO: dai 12,5 ai 13,5% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere, verdure in pinzimonio e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.