



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.

Ottenuto da uve Chardonnay, colore giallo paglierino tenue, con lucenti sfumature verdognole. Profumo ampio e invitante di frutti bianchi, mela, pesca e ananas. Al palato è fresco, minerale e con una buona componente acida. Eccellente l'equilibrio e la freschezza del gusto che si manifesta pienamente nella lunga persistenza e sapidità.

Monachus is a tribute to the Benedictine monks, present in Poggio Canoso from the eleventh century, who with meticulous and passionate work made the most out of this territory.

Made from Chardonnay grapes the wine is pale straw yellow with bright greenish shades. Ample and inviting bouquet of white fruits, apple, peach and pineapple. On the palate it is fresh, mineral and with a good acidic component. Excellent balance and freshness that fully manifests itself in its long persistence and flavor.

Vitigno: Grape Varietal:	Chardonnay 100%	Chardonnay100%
Vigneti: Vineyards:	350m a.s.l.; Guyot training system; 4,000 vines per hectare.	A 350 mt s.l.m., allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.
Vinificazione: Vinification:	De-stemming and soft pressing of the grapes (in the absence of oxygen), with reduction of the temperature of the mash through the use of dry ice.	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 Ageing:	In temperature controlled stainless steel. Slow fermentation at a temperature from 15° - 20° C.	In acciaio a temperatura controllata. Lenta fermentazione a temperatura dai 15° - 20° C.
Affinamento: Refining:	3 months in bottle at a temperature of 15° C.	3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.
Note Degustative: Tasting Notes:	Yellow color; on the nose has vibrant shades of apple in evidence against a backdrop of tropical fruit. In the mouth it is ample and fresh, mineral with good structure and acidity.	Dal colore giallo tenue, al naso presenta vivaci sfumature di mela, in evidenza su uno sfondo di frutta tropicale. In bocca è ampio e fresco; minerale con buona struttura e acidità.
Abbinamenti Gastronomici: Serving Suggestion:	Best with fish aperitif or fish in general, but also white meats and cured meats.	Ottimo con aperitivi di pesce e pesce in genere, ma anche carni bianche e salumi.
Temperatura di Servizio: Serving Temperature:	8°-10° C.	8°-10° C.
Durata: Shelf Life:	Best drunk preferably within two years.	Da bersi preferibilmente entro 2 anni.