

## Monferrato DOC Bianco ARIANNA

Il Baratuciat è un vitigno a bacca bianca in via d'estinzione originario di Almese (TO), nella bassa Val di Susa. Pochi anni fa ne sono state salvate alcune viti, la cui propagazione ha fatto in modo che non si perdesse questo patrimonio culturale ed enovivaistico piemontese.

### VIGNETO

Varietà: 100% Baratuciat

Vigneto: Pianàs, Corteranzo di Murisengo

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Terreno: franco-argilloso

Esposizione: Est

Sistema di allevamento: Guyot

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vitigno ha come caratteristica varietale una spiccata acidità, ancorché favorita da un'esposizione ad est che ne mitiga il grado zuccherino e quindi l'alcol presente nel vino.

Il Baratuciat ha una maturazione mediamente tardiva per essere un'uva a bacca bianca, viene infatti raccolto mediamente a metà settembre.

Dopo la raccolta manuale in cassette, l'uva viene trasportata in cantina e qui pigiata direttamente.

Il mosto, dopo una sedimentazione naturale, fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa una settimana. Dopodiché il vino permane in acciaio sulle proprie fecce fini per alcuni mesi, e dopo la stabilizzazione tartarica avvenuta con le temperature invernali, verrà imbottigliato in primavera.

### VINO

Il colore è un giallo paglierino abbastanza carico, favorito dal contatto con le fecce fini che ne aumentano anche la complessità olfattiva e lo proteggono da eventuali rischi d'ossidazione.

I profumi ricordano la mela verde, la pera Williams e i fiori bianchi e gli agrumi, mentre al gusto si presenta molto fresco grazie alla buona acidità, di media complessità e lunga persistenza.

Perfetto come aperitivo, con carni bianche, pesce e verdure.

Si consiglia di servirlo a 10/12°C.