

## Montej Bianco, Bianco dell Monferrato, DOC

U městečka Gavi v Piemonte, na vyvýšenině „Monterotondo“ slunce, lesy a přímořský vánek od ligurského moře vytváří ideální mikroklima pro pěstování révy. Zde rodina Moccagatta založila po dlouholeté zkušenosti s vinohradnictvím vinařství VILLA SPARINA. Vinařství, které se dokázalo prosadit s tradičními víny vyrobené inovační technologií. Dnes je Villa Sparina prestižní etiketou, která zhodnocuje tradici území Gavi a Monferrato a je díky svému stylu, kvalitě a speciální láhvi nezaměnitelná s jinými víny světa.

Vinařství Villa Sparina se rozkládá na 100 hektarech, z čehož je 60 osázeno révou, zbylých 40 jsou lesy, které společně s vánkem od ligurského moře dávají vínům jedinečný charakter. Největší část vinic na kopcích Monterotonda je osázeno odrůdou Cortese, zatímco vinice v údolí Cassinelle, jsou osázeny Dolcetem a Barberou. Duše a charakter vín Villa Sparina je dána především vlastnostmi „Monterotonda“ Nejnoblesnější bílá vína selekcí odrůdy Cortese pochází právě odsud. Nejlepší červené víno „Rivalta“ pochází z vinice Bormida, o rozloze 9 ha, na kopcích Aqui Terme u Monferrata. Stefano Moccagatta, který po svém otci vinařství vede, je člověk rázného charakteru, který se projevuje i v jeho vínech, která patří v regionu nekompromisně k nejlepším.



### POPIS

Mladé bílé víno, které svůj charakter vyjadřuje dobrou plností, svěžestí a bohatou vůní po bylinách a zralých broskvích. Je suché, plné, dobře vyzrálé a výborně se hodí k rybám a čerstvým sýrům.

<b>Oblast</b>	Piemonte, Monferrato, Gavi
<b>První ročník</b>	2004
<b>Počet vyráběných láhví</b>	90 000 - 0,75 l
<b>Odrůda</b>	Chardonnay, Sauvignon, Müller Thurgau
<b>Expozice a nadmořská výška</b>	jihozápad 400 – 420 m n. m.
<b>Půdní složení</b>	jílovitá
<b>System tažení révy</b>	guyot – 4200 hlav / ha
<b>Stáří vinice</b>	5 let
<b>Výnosnost</b>	100 hl / ha
<b>Vinifikace</b>	ruční tříděných hroznů, jemné lisování, kontrolovaná teplota kvašení, zrání v nerezovém tanku.