



PIEMONTE CORTESE
Denominazione di origine controllata



Vitigno: **Cortese 100%**

Zona di produzione: **Alto Monferrato**

Sistema di allevamento: **Guyot**

Raccolta: **vendemmia manuale in cassette e selezioni dei grappoli**

Affinamento: **minimo 6/8 mesi di acciaio e successivo affinamento in bottiglia**

Caratteristiche organolettiche: **colore giallo paglierino di media intensità. Molto fruttato, sentori di frutta fresca dalla profumazione intensa, con note di limone, mela e fiori di arancio che rendono la beva molto interessante. Corpo pieno ed un finale di media persistenza.**

Temperatura di servizio: **8°-10°**

Gradazione alcolica : **12 % Vol**

Abbinamenti: **pesce, formaggi ma anche antipasti e carni bianche dai sapori decisi.**

Formati disponibili: **bottiglia da 0.75 cl**



PIEMONTE CORTESE

Denominazione di origine controllata



Grape variety : **Cortese 100%**

Production area : **Alto Monferrato**

Training system: **Guyot**

Harvest: **manual harvest in crates and selection of bunches**

Aging: **minimum 6/8 months in steel e subsequent refinement in the bottle**

Organoleptic characteristics: **light straw yellow. Fruity, fresh and intense fruit like lemon, apple and orange flowers. Taste very interesting . Bold and persistent final.**

Serving temperature : **8°-10°**

Total Alcohol : **12,5 % Vol**

Pairings: **fish, fresh cheese , appetizer and white meat. Excellent for aperitif**