



Armonia *piemonte d.o.c. cortese*

Il Cortese è il vitigno piemontese maggiormente coltivato per la produzione di vini bianchi secchi. Per la sua grande versatilità può dare vini giovani, schietti e vivaci, o vini più strutturati, eleganti, con una leggera predisposizione al breve invecchiamento che valorizza le sue tipicità varietali

vitigno	100% Cortese
provenienza	Monferrato
vinificazione	diraspatura e brava macerazione pressatura soffice fermentazione a bassa temperatura
affinamento	breve in bottiglia

CARATTERISTICHE

colore	giallo paglieino con riflessi verdognoli
profumo	fruttato, note agrumate e di salvia
sapore	secco, fresco ed armonico
abbinamenti	aperitivo, antipasti, pesce grigliato fritti

CARATTERISTICHE TECNICHE

alcol	12,5% vol.
acidità tot.	5g /L
Zuccheri	2g/L

bottiglia	bordolese 0,75
imballo	scatole da 6 -12 bottiglie



SUI GENERIS