VINI CLASSICI

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	Cortese 100% raccolta a mano.
Terroir	Calcareo, limo sabbioso.
Origine	Piemonte 350 m.s.l.m.
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione a freddo. Fermentazione a bassa temperatura.
Affinamento	Breve affinamento in bottiglia.
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo	Elegante e fruttato con note di agrumi e salvia.
Sapore	Fresco, secco, con note minerali.
Abbinamenti	Aperitivi, antipasti, pesce crudo, fritti, pizza.

Alcool	12,5% vol	**Bottiglia**	Bordolese da 0,75 L
Acidità Totale	6g/L	**Zuccheri**	2g/L