



IL CORTESE

PIEMONTE DOC CORTESE

VARIETÀ

100% Cortese

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcere - argilla

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) per preservare gli aromi, mantenimento del vino per 4-6 mesi in acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino scarico, aromi freschi di fiori e frutta bianca. In bocca delicato e con un'ottima acidità. Ideale per piatti a base di pesce o come aperitivo.
