



Linea Sant'Evasio

Cortese Alto Monferrato D.O.C.

WEINLESEZEIT

Vom 18. bis zum 22. September, je nach dem Traubenreifen.

WEINERZEUGUNG

Die Weintrauben werden gepresst und der dadurch erzielte Most wird mittels Enzymen heller gemacht. Nach einer Umfüllung werden ausgewählte Hefen hinzugefügt um die alkoholische Gärung anzufangen. Nach 20-25 Tagen Gärung wird der Wein auf 10-12 °C gekühlt und mehrmals umgefüllt bis wann eine vollkommene Helligkeit erzielt wird. Bei diesem Zeitpunkt ist der Wein zur Flaschenfüllung bereit.



ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: glänzend Strohgelb, mit grünen Abglänzen, die wie die Blätter der Weinrebe aussehen.

Wohlgeruch: zart und frisch, mit einem Stich in Apfel und Feldblumen.

Geschmack: leicht prickelnd, jung, satt mit einem Stich in Zitrone.

VERZEHBAR

Temperatur: 8-10°C

In Gläsern für junge Weißweine reichen. Geeignet für die Aperitive, mit den Vorspeisen und dem Fisch. Besser wenn jung getrunken.



Weißwein