



Linea Sant'Evasio

Cortese Alto Monferrato D.O.C.

VENDANGE

La vendange a lieu dans la période comprise entre le 18 et le 22 de septembre selon le mûrissement des raisins.

VINIFICATION

Les raisins viennent comprimés et le moût obtenu est clarifié avec des enzymes. Successivement, après un transvasement pour éliminer les lies, le limpidité vient adjoind de levains sélectionnés pour amorcer la fermentation alcoolique. Au procès achevé le vin reste pour 20-25 jours sur les lies de fermentation, puis enrhumé aux 10-12 degrés et transvasé quelques fois jusqu'à atteindre la limpidité; il sera seulement après prêt pour l'embouteillage. Les transvasements rendent limpide la couleur; grâce à un ré fermentation naturel en autoclave, due aux sucres présents acquièrent encore une mousse légère d'ici son corps vif.



CONNUS ORGANOLETTICHE

Couleur: brillant paillé jaune avec des reflets verts qui rappellent la feuille de sa vigne.

Parfum: délicat et frais, il rappelle la pomme et les fleurs de champ

Goût: légèrement pétillant, jeune, intense, avec du citrine connu

MODALITÉ' DE SERVICE

Température: 8-10°C

Servir en verres de vin jeune blanc

Accouplements gastronomiques: apte à apéritifs, hors-d'œuvre et plats de poisson. Mieux si jeune bu.



Vin blanc