



## Cortese Alto Monferrato D.O.C.

Uve: Cortese

### VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a metà Settembre a seconda della maturazione delle uve.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate e il mosto ottenuto viene chiarificato con enzimi. Successivamente, dopo un travaso per eliminare le fecce, il limpido viene aggiunto di lieviti selezionati per innescare la fermentazione alcolica.

A processo ultimato il vino rimane per 20-25 giorni sulle fecce di fermentazione, poi raffreddato a 10-12 gradi e travasato alcune volte fino a raggiungere la limpidezza; grazie ad una rifermentazione in autoclave dovuta alla presenza di zuccheri residui acquisisce una leggera spuma vivace. Solo dopo sarà pronto per l'imbottigliamento.



### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdi che ricordano la foglia della sua vite.

Profumo: delicato e fresco, richiama la mela e i fiori di campo

Sapore: leggermente frizzante, giovane, intenso, con note citrine.

### MODALITA' DI SERVIZIO

Temperatura: 8-10°C.

Servire in bicchieri da vino bianco giovane.

Abbinamenti gastronomici: adatto ad aperitivi, antipasti e piatti di pesce.

Meglio se bevuto giovane.



Vini Bianchi