



PIEMONTE D.O.C. CORTESE DIECI + 1

INFORMAZIONI TECNICHE:

Vitigno:	Cortese
Resa media:	65 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	11 % vol. $\pm$ 0,5
Zuccheri:	4 gr/l $\pm$ 1
Acidità totale:	5,50 gr/l $\pm$ 0,5
Temperatura di servizio:	8 - 10 ° C

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Il vitigno Cortese è una varietà a bacca bianca coltivata da sempre sulle colline Piemontesi. E' caratterizzato da una maturazione medio tardiva e da una piacevole acidità. Seguendo queste sue caratteristiche ed anticipando la vendemmia di circa una settimana abbiamo ottenuto questo vino con un tenore alcolico di soli 11 gradi.

L'uva dopo la raccolta viene pressata in modo delicato e il mosto posto a fermentare alla temperatura di 15° , segue un breve affinamento sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: delicato, floreale e fresco

Sapore: secco, con buona acidità, sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come aperitivo e in abbinamento ad antipasti, tartine, ostriche, piatti a base di verdure grigliate e pesce.

Temperatura di servizio: 8 - 10 ° C

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet	Box Pallet
Piemonte D.O.C. Cortese	cl 75	8007430 103204	6 pz x ct	cm 23x16x31	kg 6,85	96 ct = 4x24	108 bt = 3x36	144 bt = 4x36