



CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO DOC

CORTESE

Il vino è di colore giallo paglierino più o meno intenso. Il profumo è delicato e floreale. Sapore asciutto, gradevole, fresco ed armonico. Questo vino, che proviene da vigneti di oltre 30 anni di vita, si può affinare a lungo in bottiglia aprendosi a profumi terziari e minerali di grande eleganza.

DENOMINAZIONE: Cortese Alto Monferrato DOC

VITIGNO: 100% Cortese

COMUNE DI PRODUZIONE: Castel Boglione

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: ovest m. 220 s.l.m.

ETA' VIGNETI: 35 anni

TERRENO: argilloso calcareo

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale nella seconda decade di settembre.

AFFINAMENTO: sulle fecce fini per 4 mesi in serbatoi di acciaio inossidabile

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente sui 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, con antipasti, formaggi leggeri e delicati piatti di pesce.