

CORTESE DELL' ALTO MONFERRATO



VINO BIANCO SECCO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO Cortese 100%

PRODUZIONE 70 HL/Ha

AREA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dalle colline di Sant' Antonio di Canelli (AT)

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

Forma di allevamento "Guyot"

Impianto su collina a 250 metri s.l.m. Pendenza: 20%

Natura del terreno: Sabbiosa

Esposizione: Sud - Est

VINIFICAZIONE

Dopo un meticoloso diradamento pre-vendemmiale, atto a limitare la produzione in favore di un sensibile aumento qualitativo, l'uva raccolta manualmente viene portata in azienda direttamente in cesta e salta la fase di pigiatura andando direttamente in pressa; da ciò se ne ricava un mosto estremamente poco "feccioso". Subito dopo la chiarifica con decantazione si avvia la fermentazione alcolica all'interno di vasi vinari termocondizionati a 18° C.

L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva la vendemmia

AFFINAMENTO

Antipasti, zuppe, primi piatti di pasta, risotti, pesce, e in alcune annate anche a formaggi caprini o erborinati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino più o meno intenso.

Bouquet: Floreale

Sapore: Asciutto, fresco ed armonico

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,0 - 12,5 % vol.

ABBINAMENTI

Antipasti, zuppe, primi piatti di pasta, risotti, pesce, e in alcune annate anche a formaggi caprini o erborinati.

DA SERVIRE 10°C come aperitivo, 12°C in tavola

CONFEZIONI bottiglia in vetro 0,75 L

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE

In posizione verticale, in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce di calore e di vibrazioni.