

Cortese dell'Alto Monferrato DOC

È tra i vitigni bianchi più coltivati nell'alto Monferrato. Il Cortese è il vino bianco piemontese che più si adatta a tutto: fresco e delicato si abbina agli antipasti, pesce, risotti e carni bianche.

Vitigno: uva Cortese

Vigneti: ubicati nel territorio del Monferrato.

Vendemmia manuale.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata a 18-20 °C in acciaio. Maturazione di almeno 4-5 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento. Non svolge fermentazione malolattica.

Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il cortese è un vino del Piemonte dal profumo fresco e fruttato con note di mela verde e fiori bianchi. Il sapore è fresco e delicato con finale piacevolmente secco.

Abbinamenti: La buona beva lo rende molto versatile negli abbinamenti come antipasti, pesce, risotti e carni bianche. Ideale come aperitivo.

