



## **PIEMONTE DOC CORTESE**

Oltre che un vino è uno stile di vita, che ha origini contadine molto legate alla identità del nostro territorio. Vino fresco e di

gradevole bevibilità, si è affermato nella società moderna riscuotendo grande interesse soprattutto nei giovani.

# Vitigno

100% Cortese.

#### Terreno

Medio impasto tendente argilloso.

## Periodo di vendemmia

Fine agosto / primi settembre.

### Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura, senza il contatto delle bucce per enfatizzare i profumi.

## Analisi Sensoriale

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è delicato, gradevole, con note intense di frutta tropicale e al sorso è fresco e piacevolmente frizzante.

### Abbinamenti

Grazie alla sua leggera vivacità è ottimo come aperitivo e si sposa molto bene anche con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure.

**Temperatura di servizio** 8 / 10 °C.