

VINCHIO - VAGLIO SERRA



 Italia, Piemonte

Montecroce

CORTESE PIEMONTE

BAG in BOX 3 lt

La coltivazione del vitigno Cortese sta assumendo grande importanza in Piemonte per la sua diffusione e per la sua grande adattabilità ai nostri terreni. Rappresenta, dopo il Moscato, il vitigno bianco più importante. L'uva prodotta, di un bel colore giallo dorato, viene pressata e vinificata in assenza di bucce e il mosto fatto fermentare a temperatura rigorosamente controllata (18°).

Il vino ottenuto si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, con un profumo fruttato (note leggermente aromatiche e sentori di frutti tropicali), gusto sapido, leggero e invitante.

Vitigno: Cortese

Grade Probable: 12 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Vinificazione: Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata.

Accostamenti Gastronomici: Le sue qualità lo rendono molto adatto ad accompagnare gli antipasti, i piatti di pesce e nei mesi estivi, servito fresco, è ideale per tutto il pasto.

Allergeni: Contiene solfiti

