



Viticoltori dal 1914

PIEMONTE DOC CORTESE



ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Sabbioso, argilloso e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 140 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 20-30 anni

UVAGGIO: 100% Cortese

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Selezione e raccolta delle uve. Pressatura soffice (eseguita con pressa ad azoto) e fermentazione in vasca di acciaio inox con successiva seconda fermentazione in autoclave a temperatura controllata a 18°. Affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.

COLORE: Bianco paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Il ventaglio olfattivo è ampio, con note floreali e fruttate. Vinoso, erbaceo, mela verde

SAPORE: Fresco, vivo, con leggero finale tipicamente amarognolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

ACIDITA' TOTALE: <5,5 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 1 gr./l

ABBINAMENTI: Vino di grande versatilità. Ottimo come aperitivo ma anche abbinato a carni bianche, pesce, formaggi freschi e pizza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2024 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2022)

2023 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2021)

2022 LUCA MARONI > 91 PUNTI (ANNATA 2020)

2021 AIS VITAE > 2 VITI (ANNATA 2019)

2020 AIS VITAE > 2 VITI (ANNATA 2018)

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti