



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**