



Piemonte DOC Cortese



Vitigno: Cortese

Zona di produzione: Piemonte

Periodo di maturazione: metà settembre

Vinificazione: diraspatura seguita da una successiva macerazione per un breve periodo. Successivamente si procede con pressatura soffice a temperatura controllata in serbatoi di acciaio per poi svolgere la fermentazione alcolica. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

Colore: Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Note di degustazione: Fresco, sapido, vibrante, dotato di buona persistenza e mineralità. A naso emergono note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca.

Abbinamenti: ottimo da accostare con antipasti e piatti di pesce. Indicato anche per piatti di carne bianca e torte salate.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Formato:



0,75 L



AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaleggio Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;
email: info@guidomazzarello.it ; sito web: www.guidomazzarello.it