

PIEMONTE

Denominazione di Origine Controllata

CORTESE

E' il tipico e più diffuso vino bianco del Piemonte, per anni relegato al ruolo di comparsa discreta sulla scena enologica ha saputo negli ultimi anni imporsi come un grande protagonista di indiscussa e meritata individualità.

La tecnica di produzione è quella classica della vinificazione in bianco che prevede la separazione precoce delle bucce dal succo.

Dopo una brevissima fase di decantazione del mosto ottenuto per permetterne una sommaria pulizia si procede a condurre una fermentazione lenta ed a basse temperature per esaltare le caratteristiche dei profumi.

Ne segue una fase di illimpidimento e stabilizzazione a freddo, quindi si va all'imbottigliamento in ambiente protetto e sterile.

Il Cortese presenta una brillantezza cristallina di colore giallo paglierino con marcati riflessi verdognoli.

Il profumo dominante e caratteristico è quello della mela matura, ma si potranno cercare anche fiori profumatissimi e altri frutti primaverili.

Al sapore spiccherà immediatamente la sua freschezza data dall'acidità, spesso sconosciuta su altri bianchi, che esalterà la sensazione di fragranza e complessità del prodotto.

Come la maggior parte dei vini bianchi si consiglia di consumarlo nell'annata di produzione o in quella successiva in modo da poterne cogliere al massimo le caratteristiche di giovinezza ed allegria. Pur tuttavia riservando piacevolissime sorprese in bottiglie "dimenticate" anche per periodi più lunghi.



<i>Vitigno di origine:</i>	<i>Cortese 100%</i>
<i>Zona di origine:</i>	<i>Mongardino-Vigliano d'Asti</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Varie</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>200/220 m.s.l.m.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>12,00 %vol</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>tradizionale in inox</i>
<i>Affinamento</i>	<i>vasca inox</i>
<i>Annate disponibili</i>	<i>Ultima vendemmia</i>
<i>Abbinamenti:</i>	<i>Tipicamente da antipasti, pesce, minestre, zuppe e paste, primi piatti di carni bianche e verdure. Fresco da aperitivo.</i>

Conservare al buio in ambienti freschi esenti da sbalzi di temperatura.

Servire fresco a temperatura 10/14 gradi (o meno a piacere)