

Piemonte D.O.C Bianco 2023

- Appezamento anno d'impianto 2011
- 60/70 q.li x ha produzioni medie annue
- Bottiglia 0.75 cl gradazione alcolica 13%vol
- Affinamento acciaio

PRODUZIONE :

- La coltivazione del vigneto avviene in modo tradizionale nei vigneti di proprietà della famiglia Anziano condotti con il massimo rispetto della natura in osservanza del disciplinare doc e delle regole di produzione integrata produzione integrata Psr Misura 10.1 biologico dal 2018
- Vendemmia inizio Settembre manuale con trasporto immediato nella vicina cantina

VINIFICAZIONEI

- I grappoli dorati e ben maturi vengono immediatamente pigiati , questa operazione permette la macerazione del mosto con le bucce per una notte intera a 10°C, in questo modo vengono estratti tutti gli aromi fini e fruttati.
- Pressatura soffice e decantazione del mosto per l'invio alle vasche di fermentazione di acciaio inox a 15/16°.

AFFINAMENTO

- Per mantenere la freschezza e tutti gli aromi fruttati, punto di forza del nostro Piemonte Cortese l'affinamento avviene in vasche di acciaio sulle fecce fini della fermentazione e della decantazione naturale per alcuni mesi .
- Nei mesi di febbraio /marzo successivi alla vendemmia si procede con l'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE

- Alla vista si presenta giallo con riflessi verdognoli tipico del vitigno Cortese
- Aromi fruttati ,armonioso con sentori di banana e vaniglia .
- In bocca il vino è molto equilibrato,buona acidità , aromi di frutta,fragrante ,leggermente vivace con una discreta struttura e un retrogusto piacevolmente armonioso .

A TAVOLA

- Il nostro Piemonte Cortese accompagna gran parte degli aperitivi, ideale con tutti gli antipasti tipici delle nostre zone ottimo con piatti di pesce anche crudo .

