



CORTESE DELL' ALTO MONFERRATO DOC - Gé



Tipologia: Bianco

Classificazione: Denominazione di origine controllata

Cortese dell' alto monferrato

Zona di produzione: Morsasco (AL)

Vitigno: cortese in purezza

Terreni: argilloso-tufaceo, altitudine di 200-300 mls

Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice e separazione immediata dalle bucce

con fermentazione in vasche di acciaio a temperatura

controllata

Maturazione e affinamento: vasche di acciaio per 6 mesi

Degustazione: colore giallo paglierino con riflessi dorati

MORSASCO Al naso profumi intensi di fiori bianchi
e una piacevolissima nota agrumata

Gradazione: 13

Temperatura di servizio: 8-10