

## **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