

LINEA BACCUS

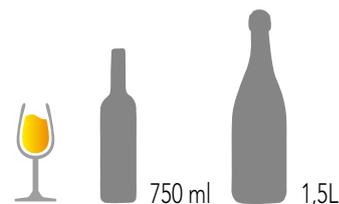


PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CORTESE

Vitigno: Cortese 100%
Grado: 11,5 % vol
Colore: Bianco
Tipologia: Fermo, Secco
Colore: Giallo paglierino chiaro, talvolta tendente al verde
Profumo: Delicato ed intenso, con note di frutta esotica ed agrumi
Gusto: Morbido, armonico e gradevolmente amarognolo
Temperatura: Servire a 8-10°C
Epoca di vendemmia: Dalla seconda decade di Settembre
Vinificazione: Le uve raccolte vengono delicatamente pigiate e trasferite in una pressa ad atmosfera controllata. Pressatura, flottazione e fermentazione sono tutti processi svolti in maniera efficace ma delicato per garantire il mantenimento nel vino degli aromi caratteristici dell'uva. La fermentazione avviene ad una Temperatura: di 14-16°
Malo-lattica: No
Confezionamento:
Cartoni da 6 e 12 bottiglie da 0,75 L
e da 6 bottiglie per 1,5 L



Abbinamenti: Antipasti e primi piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi

