



## Il Bandiasso

CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il nostro bianco autoctono per eccellenza: il Cortese in versione leggermente mosso è un ringiovanimento della tradizione.

Vitigno: Cortese 100%

Grado: 12,0 % vol

Colore: Bianco

Tipologia: Mosso, Secco

Colore: Giallo paglierino chiaro, talvolta tendente al verde

Profumo: Delicato ed intenso, con fresche note floreali e fruttate

Gusto: Morbido, armonico e gradevolmente amarognolo, leggermente mosso

Temperatura: Servire a 8-10°C

Epoca di vendemmia: Dalla seconda decade di Settembre

Vinificazione: Le uve raccolte vengono delicatamente pigiate e pressate ad atmosfera controllata. Pressatura, flottazione e fermentazione sono tutti processi svolti in maniera efficace ma delicata per garantire il mantenimento nel vino degli aromi primari dell'uva. La fermentazione avviene ad una Temperatura: di 14-16°

Malo-lattica: No

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



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

