



Marengo Brut

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CORTESE

Da una selezione di uve Cortese nasce il Marengo Brut, un Cortese Spumante dagli aromi e dal gusto sorprendenti

Vitigno: Cortese 100%

Grado: 12,5 % vol

Colore: Bianco

Tipologia: Spumante, Brut

Colore: Giallo paglierino brillante, si presenta con un perlage fine e persistente

Profumo: Un delicato bouquet etereo, con il richiamo della frutta (mela acerba)

Gusto: Asciutto, persistente, armonico e gradevolmente amarognolo

Temperatura: Servire a 8-10°C

Epoca di vendemmia: Metà 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 delicata per garantire il mantenimento nel vino degli aromi caratteristici dell'uva. La fermentazione avviene ad una Temperatura: di 14-16°

Malo-lattica: No

Spumantizzazione: Una seconda fermentazione viene svolta in autoclave, il contatto con i lieviti apporta piacevolezza ed eleganza.

Confezionamento: Cartoni da 6 bottiglie



Abbinamenti: Ottimo aperitivo, ideale con i crostacei e i frutti di mare, da centellinare nei momenti di relax

