









Alc et Nome
IL VINO ABITA QUI



MONOLITE

PIEMONTE DOC CORTESE

-  **VITIGNO:** Cortese
-  **VIGNETO:** Bussone, 240mt slm, suoli con marne bianche
-  **VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice a grappoli interi con raffreddamento uve. Fermentazione a temperatura controllata per 7 giorni con lieviti selezionati
-  **AFFINAMENTO:** 90% in acciaio sulle sue fecce, 10% in barrique da 2,25 hl.
-  **GRADAZIONE:** 14%
-  **NOTE SENSORIALI:** Colore giallo paglierino.
Al naso ottima intensità, frutta fresca e fiori bianchi; note di pera e pesca.
Gusto fresco al palato con buona acidità; sapido e morbido
-  **ABBINAMENTI:** Portate a base di pesce, primi piatti e carni bianche
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-8 °C