



Piemonte DOC Cortese

Vitigno: 100% Cortese

Epoca di raccolta:
inizio settembre

Vinificazione:
soffice pressatura segue stabilizzazione a freddo e inizio della fermentazione.
Malolattica non svolta.
Segue affinamento in vasche di acciaio inox

Note di degustazione:
sentori di fiori bianchi e al palato risulta pulito ed equilibrato.

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Temperatura di servizio:
10/12 °C

Formato:



0,75 L