



CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO DOC

2015

Il vitigno: Cortese 100%

Il vigneto: due appezzamenti con esposizione a sud e uno con esposizione nord, allevati a guyot ad archetto basso e coltivato con tecniche a basso impatto ambientale. La resa media annua è di 8500 Kg di uva per ettaro.

La vinificazione e l'affinamento: dopo la pigiatura e la pressatura delle uve il mosto fermenta per 15 giorni. Il leggero residuo zuccherino permette una rifermentazione controllata e la preparazione in pochi mesi dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Dice il Sommelier: *"Quello fresco... I riflessi verdolini ed i profumi fragranti di mela renetta, pesca di vigna, limone ed erba appena tagliata ci parlano della sua gioventù. In bocca è scattante e delicato, ravvivato da una leggera frizzantezza; lascia un piacevole retrogusto amaricante di scorza di limone che invita al riassaggio. Servito molto fresco (4°-6° C) è perfetto per una cenetta estiva ad accompagnare magari un piatto di sushi, uno spiedino di gamberi alla griglia, una bufala fresca e succosa o magari una bella pizza margherita"*

A.I.S. Andrea Castelli