

Cortese dell'Alto Monferrato

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA (R.NAT) etichetta verde scuro



VITIGNO

Cortese in purezza. (100% uva cortese).

COLORE

Colore paglierino tenue, con lievi riflessi verdognoli

BOUQUET

Piacevoli sentori di frutta fresca. Ananas, banana e mela verde.

GUSTO

Gradevolmente armonico ed equilibrato.

AREA DI PRODUZIONE :	MOMBARUZZO/CASTELNUOVO BELBO (ASTI)
DENOMINAZIONE:	D.O.C./D.O.P.
TERRENO:	SABBIOSO, ARGILLOSO
VENDEMMIA :	MESE DI SETTEMBRE
METODO DI RACCOLTA:	MANUALE IN CASSETTE DA 20 KG.L'UNA
TIPO DI SELEZIONE:	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE:	A TEMPERATURA CONTROLLATA 18°C.- 20°C.
TIPOLOGIA DI VASCA :	ACCIAIO CON IMPIANTO REFRIGERANTE
GRADAZIONE:	12,5%VOL.
TIPO D'IMBOTTIGLIAMENTO:	STERILE
LUOGO DI STOCCAGGIO :	IN LUOGO POSSIBILMENTE SCURO, SILENZIOSO ED ARIEGGIATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	08°-10°C.(NON SERVIRE TROPPO FREDDO)
BICCHIERE DI SERVIZIO:	FLUTE
TEMPO DI OSSIGENAZIONE:	2/3 MINUTI
ABBINAMENTO:	APERITIVO, ANTIPASTI E PIATTI A BASE DI PESCE

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto
Via Alessandria 61
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel./Fax: 0141701562
Cell.: 3294245220
email: roberto_urscheler@hotmail.com



ROBERTO
URSCHELER