



Briccolino - Cortese Piemonte



Vitigno Cortese 100%

Terreno di produzione Vigneto di proprietà in Casorzo d'Asti

Vinificazione Le uve di cortese dopo la diraspatura vengono inviate subito in pressa per la separazione del mosto dalle vinacce, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata di 18° C per almeno 15-20 giorni. Una volta terminata la fermentazione viene affinato sulle fecce fini per 3 mesi per aumentare le sensazioni olfattive ed organolettiche tipiche del vitigno.

Gradazione Alcolica 12% vol

Caratteristiche Organolettiche Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli, all'olfatto sono evidenti le note di frutta fresca molto persistenti ed avvolgenti che si esprimono in modo netto anche al gusto con una buona persistenza gustativa e con una leggera salinità sul finale.

Temperatura di servizio È consigliabile servirlo alla temperatura di 14°-16° C

Accostamenti Gastronomici Ideale per le calde giornate estive a tutto Gastronomici pranzo e anche fuori pasto.

Confezioni da 12 bottiglie

Azienda Agricola Cascina Moncucchetto

Cascina Moncucchetto - 14032 - Casorzo (AT)

Tel. 0141 929139 - Fax 0141 929963

www.moncucchetto.it - e-mail: info@moncucchetto.it