

Cortese dell'Alto Monferrato

Ariò

Druivensoort: 100% cortese

Zone van de productie: Grondgebied van Ricaldone op de heuvels genaamd "Rioglio "

Hoogte van de wijngaarden: 240 mtr. boven de zeespiegel

Gemiddelde leeftijd van de wijngaarden: 14 jaar

Bodem: kalkhoudende grond met tufsteen lagen

Wijnbouw gebied: Guyot met een teelt dichtheid van 2500 - 3000 wijnstokken per hectare

Vinificatie: handmatige oogst in kratten. Maceratie bij ongeveer 14 graden celsius voor ongeveer 2 dagen om de juiste extractie en kleur te bewerkstelligen. Zachte persing en raspen van de druiven. Opslag in stalen vaten om een natuurlijke werking van de most mogelijk te maken.

Temperatuur en druk: gecontroleerde fermentatie bij 19 graden celsius. De wijn wordt 10 maanden in roestvrijstalen tanks bewaard alvorens gebotteld te worden.

Alcoholgehalte: 13 %

Kleur: Stro-geel met licht groene reflecties

Bouquet: een fleurige intensiteit met fruit en bloemen accenten.

Smaak: droog, harmonisch

Serveertemperatuur: 12 graden Celsius

Serveren: vis & gevogelte

