

I Bag-in-Box

La coltivazione del vitigno Cortese sta assumendo grande importanza in Piemonte per la sua diffusione e per la sua grande adattabilità ai nostri terreni. Rappresenta, dopo il Moscato, il vitigno bianco più importante. L'uva prodotta, di un bel colore giallo dorato, viene pressata e vinificata in assenza di bucce e il mosto fatto fermentare a temperatura rigorosamente controllata (18°). Il vino ottenuto si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, con un profumo fruttato (note leggermente aromatiche e sentori di frutti tropicali), gusto sapido, leggero e invitante.



Montecroce

• Piemonte DOC Cortese - 3l •

Vitigno	Cortese 100%
Vinificazione	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata.
Gradazione alcolica	11,5 % Vol. *
Temperatura di servizio	8-10° C.
Accostamenti gastronomici	Le sue qualità lo rendono molto adatto ad accompagnare gli antipasti, i piatti di pesce e nei mesi estivi, servito fresco, è ideale per tutto il pasto.

*Dati medi indicativi