

# I Bianchi



## Verde Mare

• Cortese dell'Alto Monferrato -DOC - 750 ml •

*Il Cortese è un classico vitigno piemontese: le sue uve, a sapore semplice, possono dare, se vinificate con particolare cura, un vino dai delicati profumi fruttati.*

*Dopo la pigiatura l'uva Cortese viene pressata in modo soffice, il mosto fiore viene depurato dalle particelle solide, in sospensione, con il metodo della decantazione e fatto fermentare in vasche a temperatura controllata (18°- 20°C) fino all'esaurimento degli zuccheri.*

*Questo vino si presenta gradevolmente frizzante, dal sapore secco, ha un profumo fruttato che ricorda la banana, delicato, ma persistente.*

Vitigno	Cortese 100%
Vinificazione	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata.
Gradazione alcolica	11,5 % Vol. *
Garde probable	2 anni*
Temperatura di servizio	10-12° C.
Accostamenti gastronomici	Accompagna antipasti freschi di verdure, insalate, primi piatti leggeri e secondi piatti a base di carni magre o pesce.

\*Dati medi indicativi