

MONTECROCE

PIEMONTE CORTESE

D.O.C.



Montecroce, in dialetto “Mun d’la crus”, è una località già citata nel catasto di Vinchio del 1730. La leggenda vuole che vi fosse eretta una grande croce sul lembo estremo che fronteggia il Bricco dei Saraceni e che proprio questo luogo sia stato nel 935 “teatro” di una grande battaglia tra Aleramici e Saraceni, vinta dai primi e decisiva per l’allontanamento da queste colline dei secondi. Una vittoria da celebrare con grandi feste in cui non poteva mancare, almeno secondo quanto narra la tradizione orale, un vino fresco, di gradazione contenuta, da consumarsi in grande quantità senza troppi danni per la lucidità dei bevitori. Sarà stato il Cortese, in dialetto “Corteis” o “Curteis”? Interrogativo destinato a restare senza risposta. Sta di fatto però che da tempo immemorabile si coltiva sulle colline dell’Alto Monferrato questo vitigno autoctono a bacca bianca che produce vini leggeri e gradevoli, di piacevole e pronta beva.

VITIGNO: Cortese.

TERRENO: terreni sabbiosi con presenze di calcio.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: est, ovest.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: a metà settembre, la raccolta si esegue sempre al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: i grappoli vengono sottoposti a pressatura soffice con separazione del mosto limpido da quello più torbido. Si esegue quindi la flottazione del mosto limpido ed il travaso del chiaro in vasche di acciaio inox per la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a temperatura controllata da 16 a 18 °C.

AFFINAMENTO: avviene tramite un lieve bâtonnage su fecce nobili per circa un mese. Il vino viene successivamente “pulito” e messo a riposo in vasche d’acciaio per circa 4 mesi. Non sottoposto a fermentazione malolattica, il vino viene passato in bottiglia ad inizio primavera e vi rimane a riposo per circa un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti.

OLFATTO: floreale con note di fiori bianchi e fruttato che ricorda la mela cotta e la pera. Note minerale di pietra focaia sul finale.

GUSTO: asciutto, armonico, fine, elegante, gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, formaggi freschi, torte salate e frittate, carni bianche o pesci di fiume e di lago.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO