

Piemonte Cortese



TERRENO: **CALCAREO – SILICEI**
PERIODO DI VENDEMMIA: SETTEMBRE
INVECCHIAMENTO: 4- 5 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 12.00% – 12.50%
ZUCCHERI: 1.00 - 2.00 g/l
ACIDITA': 5.00 - 6.50 g/l
SOLFOROSA: 60- 90 mg/l
CARATTERISTICA: FERMO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino
Aroma: sottile e caratteristico
Sapore: secco, il perlage si mostra fine e persistente.
Temperatura di Servizio: 14-16 ° C.

Si può conservare: : 2-3 anni.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

Ottimo per aperitivi e piatti a base di pesce

