

VERDEMARE

PIEMONTE

CORTESE

D.O.C.

FRIZZANTE



Il Cortese è il frutto di uno dei più tradizionali vitigni della regione. Le sue uve, a bacca bianca e di sapore semplice, possono dare, se vinificate con la giusta cura, un vino dai delicati profumi fruttati. Nella versione frizzante invita a momenti di convivialità all'aperto, meglio se con vista sul "mare verde" delle colline citato in uno dei racconti del celebre scrittore vinchiese Davide Lajolo, da cui il suo nome in etichetta.

VITIGNO: Cortese.

TERRENO: sabbioso con presenze di calcio.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: est, ovest.

SISTEMA DI POTATURA E IMPIANTO: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: a metà settembre la raccolta si esegue preferibilmente 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 "illimpidito" e messo a riposo in vasche d'acciaio per circa 4 mesi.

RIFERMENTAZIONE: evitando di avviare la fermentazione malolattica, si passa alla rifermentazione in autoclave termocondizionata per circa 20 giorni a temperatura di circa 20 °C. Conclusa questa fase il vino è sottoposto ad un secondo periodo di affinamento riposando per circa un mese in autoclave termocondizionata a temperatura di circa 10 °C e sostando per 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini.

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

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, formaggi freschi, torte salate e frittate, minestrone piemontese, antica tartrà monferrina, 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