



Cantina di Casorzo
S.A.C.

PIEMONTE D.O.C. CORTESE FRIZZANTE

SCHEMA TECNICA

VITIGNO	Cortese
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcareo argilloso
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a -5°C . Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
TENORE ALCOLICO	12 % in volume.

SCHEMA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Giallo paglierino tenue. Brioso.
PROFUMO	Elegante e raffinato
SAPORE	Fresco con bilanciata acidità, di ottima fragranza
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: acacia, agrumi. Aspetti gustativi: Brioso e rinfrescante al palato, sentori agrumati.

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	8 – 12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino particolare per aperitivi, piatti delicati, fine pasto, occasioni conviviali.