



## *Cortese Alto Monferrato d.o.c. La Tagliata*

Il cortese è il vitigno piemontese per eccellenza che trae buona parte del proprio carattere dal microclima e dal terreno in cui è coltivato, nelle zone del Monferrato intorno ad Acqui Terme.

**Degustazione:** vino bianco secco, dal grande carattere, ha **colore** giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli; **profumo** pulito e intenso, delicato, fresco di fiori, agrumi, miele e mela verde; il **gusto** è asciutto dal piacevole sentore di mela verde, che lascia in bocca freschezza e fragranza. Un vino equilibrato, morbido con delicatissime note amare, ricco di gradevole e non eccessiva acidità che offre ampia versatilità di impiego.

**Abbinamenti gastronomici:** si accompagna ad antipasti all'italiana, piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, si presta all'aperitivo e per veloci spuntini.

**Grado alcolico %:** 12 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 15 -16°C

**Bicchieri consigliato:** flûte

**Conservazione:** in ambiente fresco ed al riparo dalla luce

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni





## *Cortese Alto Monferrato d.o.c. La Tagliata*

### **Specifiche enologiche**

**Tipo:** bianco

**Vitigno:** 100% cortese

**Produzione media anno:** 30.000 bottiglie da 750 ml.

**Maturazione:** 2 mesi dopo l'imbottigliamento.

**Affinamento:** non necessario, per le caratteristiche di freschezza di questo vino.

**Temperatura di fermentazione:** 16 - 18 °C.

**Durata della fermentazione:** 10 - 12 giorni.

**Fermentazione maolattica:** evitata, per mantenere la freschezza.

**Epoca di imbottigliamento:** da gennaio a marzo successivo alla vendemmia

**Acidità totale:** 6,20 g/l.

**Ph:** 3,16.

**Vinificazione:** il mosto ottenuto dopo una parziale criomacerazione, è chiarificato con enzimi, quindi travasato per eliminare le fecce e successivamente aggiunto di lieviti selezionati per indurre l'avvio della fermentazione alcolica. La fermentazione dura mediamente 12 giorni a temperatura compresa dai 16 ai 18 gradi. Il vino in seguito rimane a maturare sulle fecce fini, per 15 - 20 giorni, fino ad ottenere un prodotto profumato, armonico di corpo, pronto per l'imbottigliamento.

**Terreno:** argilloso

**Altimetria:** da 100 a 150 s.l.m.

**Impianto:** guyot semplice, con 4500 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 75 ettolitri

**Clima:** inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte.

**Vendemmia:** dal 12 al 20 settembre.

