



## **NOME DEL VINO: CORTESE COLLI TORTONESI**

### ***La viticoltura***

Modalità di vendemmia: manuale in cassette da 20 kg con selezione dei grappoli

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): in fase di certificazione biologico con Codex srl

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: potature corte a guyot singolo per limitare il numero di gemme/ha

### ***L'enologia***

Modalità di diraspatura e pigiatura: nessuna

Modalità di pressatura: pressatura soffice di uva intera

Macerazione: nessuna

Affinamento in acciaio di 8 mesi sui propri lieviti senza fermentazione malo-lattica

Successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi

### ***Descrizione organolettica***

Colore paglierino chiaro con riflessi verdi

Profumo intenso e variegato con sensazioni di fiori bianchi e sfumature quasi moscatate.

In bocca è pieno e ricco; l'acidità lo rende molto bevibile e molto lungo con sfumature amarognole nel finale.

### ***Abbinamenti consigliati***

Acciughe marinate con julienne di peperoni, filetto di triglia al cartoccio profumato al cortese con finocchietto selvatico