



Cantina di Casorzo
S.A.C.

PIEMONTE D.O.C. CORTESE

SCHEMA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Cortese in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcareo argilloso
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno. Trattamenti anticrittogamici in caso di necessità
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Torchiatura diretta delle uve. Fermentazione in serbatoio termocontrollato tramite lieviti selezionati.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a – 5°C in apposito recipiente termocontrollato. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento.
TENORE ALCOLICO	12% in volume

SCHEMA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Giallo paglierino intenso. Lievemente brioso.
PROFUMO	Vinoso, gradevolmente fruttato.
SAPORE	Sapido e fresco.
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: rosa macerata, mora, prugna secca. Aspetti gustativi: trasmette sensazione di vivace freschezza. Sentori di ciliegia e fiori di pesco.

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	8– 12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino di tutto pasto, particolarmente adatto a grigliate.