



Casarei

🔥 CORTESE ALTO MONFERRATO D.O.C.

Tipologia: vino bianco secco giovane.

Zona di produzione: Cascina Casarei sul versante che da Alice Bel Colle scende verso Mombaruzzo.

Vitigno: Cortese.

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

Profumo: fine e fruttato, con lievi sensazioni erbacee.

Sapore: molto fresco, con sentori minerali e finale ammandorlato.

Gradi: 12% vol.

Invecchiamento: da bersi entro 1-2 anni.

Colour: light green.

Aroma: ripe grapefruit.

Palate: medium bodied, with citrus flavours and mineral notes, it finishes with gently zesty acidity.

Region: the Monferrato hills in the South of the Province of Alessandria-Asti, Piemonte. South West aspects at altitudes between 250 and 400 m. Limestone-clay soil.

Vineyard: Cortese (grape variety) fruit came from the "casarei" vineyard. Piemonte low Guyot trellis. Average age of vines 20 years. Planting density 4,000-4,500 vines/ha.

Wine making: 7,500 Lt/ha. The fruit was hand harvested from at the end of September. 100% tank fermented under temperature control.

Analytic data: alcohol content 12% vol. Total acidity 6 g/l.

Serving temperature: 8-10°C.

Packaging: in cases of 6 and 12 x 750-ml bottles.