



VINO BIANCO / LE CASSETTE DI ALICE

Cortese Alto Monferrato d.o.c.g.

🍷 VINO BIANCO D.O.C.G.



Tipologia: vino bianco giovane con piacevole nota acidula.

Zona di produzione: piccoli vigneti esposti a est di natura calcarea siti tra 150 e 200 mslm per mantenere l'aroma e l'acidità del vitigno.

Vitigno: cortese in purezza.

Fermentazione: il mosto a seguito della chiarificazione e decantazione è inviato in piccoli serbatoi in acciaio inox dove ad una temperatura fra i 10 ed i 15 °c avviene la fermentazione alcolica.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso con sentori di banana e fiori bianchi.

Sapore: secco ed elegante.

Gradazione: 12.5% Vol

Temperatura di servizio: 6-7 C°

Confezione: scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.