



PIEMONTE
denominazione di origine controllata
CORTESE

Vivace

Tra i vitigni più tipici piemontesi, a bacca bianca, emerge il Cortese, originario delle colline del Monferrato e già noto nel Settecento. La prima descrizione dettagliata di questo antico vitigno si trova nell'ampelografia dei vitigni coltivati in territorio piemontese compiuta dal Conte Nuvolone, vice-direttore della Società Agraria di Torino, nel 1798. L'uva Cortese egli dice, e citiamo testualmente: *"ha grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi, quando matura diviene gialla ed è buona da mangiare, fa buon vino, è abbondante e si conserva bene"*. Attraverso un raffinato e innovativo metodo di vinificazione si è ottenuto un vino fresco e leggero con una gran personalità ed eleganza di equilibrio tipica dei vini vivaci.

Cortese Montalbera, giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli. Lievemente vivace, buona la trama olfattiva, con sentori fini di mela verde dal sapore secco ed armonico. Vinificazione in acciaio di uve Cortese in purezza rifermentato in autoclave per la tipica presa di vivacità.

Zona di produzione: Montalbera - Castagnole Monferrato - Monferrato - Piemonte.

Vigneto: sistema di allevamento Gujot basso con 10-11 gemme sul capo a frutto.

Vitigno: Cortese 100% lavorato in purezza.

Vinificazione: tradizionale in bianco con controllo della temperatura di fermentazione, rifermentazione in autoclave per circa 40 giorni.

Affinamento: Maturazione rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 2 anni.

Colore: Giallo paglierino tenue con tipici riflessi verdognoli.

Profumo: leggermente aromatico, fruttato, con sentori tipici e caratteristici di mela verde.

Sapore: Secco, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza aromatica.

Bottiglia: Bordolese Med gr. 500-Vetro- mezzo bianco.

Tappo: sughero 24x45

Dati analitici:

Gradazione alcolica complessiva: da 12,0 a 13,00 gradi in base all'annata.

Acidità Totale: 5,6-5,8 g/lt.

Zuccheri residui: 3-4 g/lt

Estratto secco: 24-26 g/lt