

## Cortese Monferrato

Fermo o Frizzante

### *“Il Matto”*



**Vitigno:** Cortese



**Zona di produzione:** Nizza Monferrato, Mombaruzzo



**Giudizio organolettico:** Limpido, brillante, colore giallo paglierino. Profumo fruttato, gradevole, intenso soprattutto nella tipologia “Vivace”. Gusto fine, giustamente acidulo, solleticante.



**Notizie utili:** I vini bianchi si avvalgono dei profumi “primari”, cioè quelli dell'uva con cui sono stati prodotti. La “pressatura soffice” adottata per la pigiatura di queste uve, conserva ed esalta nel Cortese Monferrato queste caratteristiche, che vengono ancor più valorizzate dalla fermentazione con lieviti selezionati e la temperatura controllata.



**Affinamento:** 3 mesi autoclave



**Alcool:** 12%



**Zuccheri:** 4,50 g/l



**Acidità totale:** 6,30 g/l



**Abbinamenti gastronomici:** È un vino da tutto pasto per chi predilige i vini bianchi. La tipologia “Vivace” e il basso grado alcolico lo fanno apprezzare in qualunque momento della giornata.



**Servizio:** 8-10°C

