

Monferrato DOC Bianco

“Linea Classica” - Napoli



Vitigno: sauvignon, cortese



Zona di produzione: Nizza Monferrato



Giudizio organolettico: Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, vivi e delicati. Profumo intenso ampio, floreale, con note che ricordano gli agrumi. Gusto fine, fresco, giustamente consistente, con retrogusto vivo per un'acidità carezzevole.



Notizie utili: Cortese è il nome che distingue un'uva non troppo appariscente per la sua delicatezza (cortese appunto) che attenua picchi delle sue peculiarità. Si pone ottimamente come base, completata dal Sauvignon, ad ottenere un vino piacevole, facile, di pronta beva, ma pronto ad affrontare il tempo.



Affinamento: 6 mesi acciaio



Alcool: 12%



Zuccheri: 2 g/l



Acidità totale: 5,20 g/l



Abbinamenti gastronomici: per la sua semplicità e piacevolezza si abbina con duttilità ai cibi più semplici della cucina internazionale.



Servizio: 7-10°

