

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Cortese

Denominazione: Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Vitigni: Cortese

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Acciaio

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti: Primi piatti leggeri come un risotto, ma anche con salmone affumicato

Descrizione:

Uve raccolte a mano verso la metà di Settembre. Fermenta, dopo brevissima macerazione pellicolare, a bassa temperatura per preservare i freschi profumi. Viene poi affinato in acciaio sui propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta con profumi freschi, di frutta tropicale che si ritrovano poi al palato, ben integrati con la fresca sapidità e struttura.

Consumare giovane, entro i due anni, servendolo a 10°C

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com
C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9