

*L'Òr heeft een heldere goudgele kleur.*

*Geoogst met de hand, na een rigoureuze selectie, met een opvoeding op kleine eiken en acacia houten vaten.*

*Deze Cortese heeft een florale neus met subtiele vanille toetsen en is tevens fris-fruitig met een aangename mineraliteit. Aroma's van tropisch fruit en agrum komen duidelijk naar voren.*

*Dankzij de opvoeding op de kleine houten vaten, kent deze wijn een diversiteit aan complexere aroma's, die zich na opening rustig meer en meer ontvouwen.*

*In de smaak is deze wijn mooi afgerond en tegelijk zeer fruitig. Een zachte en delicate wijn in de mond, met een aangename zuurtoets.*

*Deze wijn laat zich graag drinken bij een zomers gerecht, witte vis of kip. De mooi afgeronde body, dankzij de opvoeding op hout, maakt deze wijn ook zeer geschikt bij diverse kazen.*

Naam :	L'Òr in Boca (= Goud in de mond)	
Appellatie :	D.O.C.	
Kwaliteit :	licht en verzorgd	
Cépage :	100% Cortese	
Bodem :	kalk en klei	
Rendement :	90 hl per ha	
Vinificatie :	manuele oogst, fermentatie op inox cuves.	
Opvoeding :	5 maand op kleine houten vaten (zowel eik als acacia)	
Fles :	Bordelese 75 cl	
Kurk :	Nomacorc -reserva - kurk voor lange bewaring - plantaardige samenstelling - de wijn kan nooit een kurksmaak hebben	
Bewaring :	7 jaar	
Smaak :	Oog :	licht goudgeel
	Neus :	bloesem, agrum en tropisch fruit, mineraal, vanille
	Mond :	frisse zuren samen met afgeronde vanille toetsen, vol en lang in afdronk met zeer aangename mineralen
Alcoholpercentage :	12 %	
Serveertemperatuur :	8/10° C	



# iDivini

Azienda Agricola

[www.iDivini.org](http://www.iDivini.org)

Via Valle Nabisso 5  
14057 Isola d'Asti (AT)  
Italia

[info@idivini.org](mailto:info@idivini.org)