

Piasi in Silensi ha un colore giallo dorato brillante.

Vendemmiato a mano, dopo una rigorosa selezione, con affinamento in vasche di acciaio inox.

Questo Cortese ha un naso floreale ed è fresco-fruttato con mineralità avanzata.

Grazie al tocco morbido, il gusto tipico dell'uva Cortese è ben presente. Il corpo medio e il bel retrogusto assicurano un vino morbido, chi da una volunta da bere.

Questo vino ama essere bevuto da solo come aperitivo. È anche molto indicato con crostacei e piatti di pesce elegante.

Nome :	Piasi in Silensi (= Il piacere in silenzio)
Denominazione :	Piemonte D.O.C. Cortese
Vitigno :	Cortese
Terreno :	calce e argilla
Resa per ettaro :	90q/ha
Vinificazione :	racolata manuale, fermentazione in acciaio inox macerazione sulle bucce per 1 giorno e notte temperatura controllata di 22°C
Affinamento :	6 mesi in vasche di acciaio
Bottiglia :	Borgonotta nuovo 75 cl
Tappo :	Nomacorc
% Alcol :	12 %
Servizio :	Servire a 8-10°



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

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

info@idivini.org