

Descrizione di questo vino di qualità:



Questo Cortese è limpido e ha un colore giallo dorato chiaro nel bicchiere con una bella vivacità.



Dopo rotaere, questo Cortese ha un naso abbastanza aperto, con aromi floreali ed è fruttato fresco con una nota di piacevole mineralità.



Grazie all'acidità morbida, ma fine, il gusto si sviluppa bene. Un corpo medio, frutta bianca, ancora quel tocco floreale insieme a un bel retrogusto, creando un vino facile da bere.

Nome : Piasi in Silensi (= *Goditi in Silenzio*)

Denominazione : Piemonte D.O.C. Cortese

Vitigno : Cortese

Vinificazione: Vendemmia a mano, segue dopo la selezione una fermentazione alcolica a temperatura controllata. Almeno due notte di macerazione sulle bucce. Il vino matura in vasche di acciaio inox per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Abbinamento: Questo vino è ideale da bere da solo come aperitivo o come bel vino fresco da terrazza. È molto adatto anche con crostacei ed eleganti piatti di pesce. Si abbina benissimo anche con gli asparagi.

Terreno: calce e argilla

Resa : massimo 91 hl per ettaro (*a seconda delle condizioni climatiche di ogni annata possibile essere anche significativamente inferiore*)

Bottiglia : Borgonotta nuova 75cl

Tappo : Nomacorc

Conservazione : 5 anni

% Alcol : 12 %

Servizio : 8/10° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

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

info@idivini.org