



Descrizione di questo vino di qualità:

 Questo Cortese si presenta limpido ed ha un bel colore giallo dorato nel bicchiere con una bella brillantezza argentata.

 Dopo roteare, questo Cortese ha un naso floreale con sottili note di vaniglia ed è fruttato fresco con una piacevole mineralità. Poco a poco emergono aromi di frutta tropicale e agrum.

 Una sorprendente diversità di aromi complessi, che gradualmente si dispiegano. Piacevolmente rotondo e fruttato. Un vino morbido e delicato di corpo, grazie alla leggera speziatura e alla piacevole acidità.

Nome : L'Òr in Boca (= L'Oro in Bocca)

Denominazione : Piemonte D.O.C. Cortese

Vinificazione : Raccolto a mano e dopo una selezione e una fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, il vino matura per almeno 5 mesi in barriques di rovere e acacia.

Abbinamento: Questo vino può essere gustato con piatti gourmet a base di crostacei, pesce bianco o pollame con salse. Grazie all'affinamento in legno, il corpo piacevolmente arrotondato rende questo vino molto adatto anche con vari formaggi.

Vitigno : Cortese

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 nuovo 75 cl

Tappo : Nomacorc - riserva - tappo per una lunga conservazione - il vino non può mai avere il sapore di tappato

Preservazione : minimo 7 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