

SERICA

CORTESE ALTO MONFERRATO DOC



Tipologia:	Bianco	Altitudine dei vigneti:	180/200 m s.l.m.
Vitigni:	Cortese Alto Monferrato 100%	Terreno:	Calcereo argilloso
Grado alcolico:	12,5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	8-10°C	Età vigneto:	Da 10 a 30 anni
Finestra di consumo:	2 anni	Vendemmia:	Manuale, nella prima quindicina di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	100 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

SERICA

CORTESE ALTO MONFERRATO DOC

L'Alto Monferrato è un sistema di rilievi collinari compresi tra i 200 e i 400 metri, con clima temperato-caldo ma discretamente ventilato, queste condizioni climatiche hanno permesso di cullare tra le colline il vitigno cortese da oltre tre secoli. La sua presenza nell'Alto Monferrato è attestata da una lettera del fattore del castello di Montaldeo al marchese Doria, del 1659. Serica è un richiamo alla delicatezza di questo vino

NOTE DEGUSTATIVE:

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, esibisce un profumo molto personale di fiori d'acacia, gelsomino e pera. In bocca si presenta asciutto, sapido, gradevolmente amaricante.

ABBINAMENTI:

È eccellente con gli antipasti di mare, spingendosi tranquillamente anche in quelli a base di carni bianche, coniglio o un'insalata di gallina bionda, trova un buon partner nel prosciutto crudo di Cuneo DOP.

VINIFICAZIONE:



BICCHIERE DI SERVIZIO:

