



CANTINE POVERO

*Corsiero Biondo*

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CORTESE

Frizzante



#### Annata

2022

#### Vitigno

Cortese

#### Vigneti

*Forma di allevamento:* tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

*Terreno:* ricco di sabbie e argille calcaree

#### Vinificazione

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 10/12°C

Pressatura soffice a 0,8 Atm

*Contenitori di fermentazione:* vasche acciaio inox termocondizionate

*Temperatura di fermentazione:* 15/16°C

*Durata di fermentazione:* 15/20 giorni

Flottazione tramite azoto

*Affinamento:* 2/3 mesi sur-lie

Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere la pressione di 1,5 bar

#### Caratteristiche Organolettiche

*Colore:* giallo paglierino tenue

*Profumo:* delicato e intenso con note di frutta fresca, mele, pere, pesche e albicocche, melone e agrumi

*Sapore:* asciutto, armonico, sapido

*Temperatura di servizio:* 8/10°C

*Abbinamenti:* pizze bianche, focacce, formaggi freschi, frittiture di pesce

#### Gradazione Alcolica

12% vol

#### Durata

Ottimo a 1 anno dall'imbottigliamento

#### Imballo

*Capacità:* 75 cl

*Unità per cassa:* 12

*Strati:* 5

*Casse per strato:* 12

*Casse per pallet:* 60

*Misura casse:* 31,8 x 32,8 x 23,8

*Peso lordo:* 15,3 kg

*Pallet:* 80\*120\*170 euro-epal

*EAN bottiglia:* 8029591002462

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

TELEFONO 0141 979258 [cantinepovero@cantinepovero.com](mailto:cantinepovero@cantinepovero.com)

[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)



Monferrato

Roero

Langa

