



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

www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

