

# CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO DOC

Alla vista si presenta giallo paglierino brillante, al naso risulta fresco e piacevole. In bocca risulta secco, armonico e invitante.

**Tipologia:** Cortese dell'Alto Monferrato D.O.C.

**Varietà:** 100% Cortese

**Altitudine:** 280m slm

**Terreno:** franco-limoso-argilloso

**Epoca di raccolta:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** l'uva, dopo aver subito cernita in vigneto, viene raccolta e introdotta in cantina, dove viene pigiata e pressata in maniera soffice. Il mosto, sfecciato per decantazione naturale, viene fermentato in serbatoi d'acciaio alla temperatura di 18°C, dove riposa sulle proprie fecce fini per alcuni mesi. Il vino viene imbottigliato durante l'inverno e commercializzato dopo alcuni mesi.



**CAVALLERO**  
AZIENDA AGRICOLA