CASCINA CORTE

Vino Bianco

VINO BIOLOGICO

IN VIGNA

- Esposizione e altitudine: 400 m.s.l.m. – nord-est
- Suolo: Calcare con qualche venatura di argilla
- Densità: 5500 piante a ettaro
- Resa per ettaro: 60/70 quintali a ettaro
- Sistema di allevamento: Guyot
- Diserbo: Meccanico
- Vendemmia: Primi di settembre
- Certificazione: Biologica

IN CANTINA

- Macerazione e fermentazione: Pressatura leggera e fermentazione in acciaio
- Filtrazione e chiarifica: Assente
- Lieviti: Indigeni
- Affinamento: Acciao
- Bottiglie annue: circa 1.200

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ramato scarico tendente al ceruleo, riflessi rosa antico.
Una piacevole nota dolce di pesca delle vigne si fonde con un profilo aromatico pungente e intenso, termina con la nota vinosa leggermente pepata e franca.
Immediatamente intensa e oleosa, ingresso maturo e molto succoso, torna la pungenza balsamica da genziana riscontrata al naso. Chiusura viva, vibrante, quasi “elettrica”.

ABBINAMENTI

È facile indicare questo vino come uno straordinario compagno della bella stagione. In particolare, potete provarlo su carni bianche e piatti di pesce con contorno di pomodori e olive. Ottimo come aperitivo importante.
Temperatura di servizio 10 °C