

Aivè

PIEMONTE DOC CORTESE



IN VIGNA

Denominazione	Piemonte Cortese Doc
Vitigno	100% Cortese
Vigneto	Parcella unica
Estensione e comune	0,30 ettari; Coazzolo
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree
Età media delle viti	40 anni
Esposizione e altitudine	Nord-Est; 200 metri
Resa per ettaro	90 ql/Ha
Densità (ceppi/ha)	4.100
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Breve macerazione in pressa a 20° C. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per 10-15 giorni
Affinamento	4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naso è fruttato, con sentori tipici di mela verde. Bocca dal sapore asciutto, deciso e gradevolmente amarognolo.

A TAVOLA

Compagno dell'aperitivo, è insuperabile con antipasti di mare, con tutti i primi piatti a base di salse di pesce; allietta le mense più raffinate. Temperatura di servizio suggerita 10 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT