

Aivè

PIEMONTE DOC CORTESE



IM WEINBERG

Ursprungsbezeichnung	Piemonte Cortese Doc
Rebsorte	100% Cortese
Weinberg	Einzelparzelle
Größe und Stadt	0,30 Hektar; Coazzolo
Boden	Lehm mit sandigem Mergel
Durchschnittl. Rebalter	40 Jahre
Lage	Nord-Ost; 200 m
Ertrag pro Hektar	90 hl/ha
Dichte (Reben/ha)	4.100
Erziehungssystem	Guyot
Schutzmaßnahmen	Integrierte Schädlingsbekämpfung
Dünger	Dung
Unkrautbekämpfung	Mechanisch
Lese	Selektive Handlese in Kisten

IM WEINKELLER

Vinifizierung	Kurze Mazeration in der Presse bei 20° C. 10 bis 15 Tage Fermentation in temperaturkontrollierten Stahltanks
Ausbau	4 Monate in Edelstahl and 1 Monat in der Flasche

BESCHREIBUNG

Im Glas Strohgelb mit grünen Reflexen. An der Nase ist er fruchtig mit dem typischen Duft nach grünem Apfel. Schön trocken, intensiv am Gaumen mit angenehmem leicht bitterem Abgang.

TRINKEMPFEHLUNG

Herrlich als Aperitif, aber genauso hervorragend zu Vorspeisen mit Krustentieren oder ersten Gängen mit Fischsauce; passt zu den feinsten Kochkreationen.
Trinktemperatur 10 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

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