



GALET

Piemonte DOC Cortese

Piemontese, Bianco e Cortese

Origine

Uve Cortese coltivate nelle nostre vigne di proprietà situate sulle colline dell'Alto Monferrato a 250/300 mt. a circa sul livello del mare. La vendemmia è fatta manualmente nella prima settimana di settembre.

Vinificazione

Le uve vengono pigiate in maniera soffice e diraspate; si procede poi all'assemblaggio con avvio della fermentazione a temperatura controllata. Segue l'affinamento in vasche di acciaio per quattro mesi ed in bottiglia per un mese.

Degustazione

Si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e brillante. Espressione olfattiva ampia, intensa e persistente con sentori di fiori e frutti. In bocca domina l'acidità che gli dona freschezza, corpo e buona struttura.

Abbinamenti

Accompagna piatti a base di pasta, carne bianca, pesce e fritti della cucina mediterranea e/o orientale.

Servizio

Servire a 10°-12°C stappando al momento.