



ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

Cortese dell'alto Monferrato D.O.C.



Nome: Cortese dell'alto Monferrato D.O.C.

Regione: Piemonte

Vitigni: Cortese

Annata: 2017

Vigneti: contropalliera con forma di potatura guyot

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Clima: 2500 ore somme termiche

Tipologia terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Età vigneti: 20 anni

Densità di impianto: 2,40 m x 0,80 m

Resa per ettaro: 90 q.li

Vendemmia: inizi di settembre

Vinificazione: diraspa - pigiatura con fermentazione sotto controllo dell'ossigeno

Affinamento: acciaio 3 mesi

Gradazione alcolica: 12,5 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Profumo: caratteristico, delicato

Sapore: secco, sapore gradevole, fresco e armonico

Capacità bottiglia: 0,75 L

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it