



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Picchio

Denominazione: Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Vitigni: Cortese

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

Profumo: Al naso sentori fruttati tenui e delicati con un finale caratteristico

Sapore: Al palato è gradevolmente asciutto, secco ed armonico con un finale piacevolmente sapido e fresco

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 10°-12°C|50°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di verdure. Ottimo con secondi di pesce. Da provare come aperitivo

Descrizione:

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli dal profumo fresco, fruttato e delicato.

Il suo sapore lievemente sapido lo rende ottimo per gustare gli antipasti e i piatti di pesce.

"Il Picchio" è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dal vitigno autoctono Cortese, le uve sono raccolte nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Al naso prevalgono note delicate e tenui di frutta, con un finale caratteristico. Al palato è gradevolmente asciutto, secco ed armonico con un finale piacevolmente sapido e fresco. Perfetto con primi piatti di verdure. Ottimo con secondi di pesce. Da provare come aperitivo. Viene servito a 10-12 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

