

MONOLITE

PIEMONTE CORTESSE DOC

2019



DOC Piemonte Cortese.
DOC Piemonte Cortese.



UVAGGIO 100% Cortese.
GRAPE 100% Cortese.



COLORE Giallo paglierino.
COLOR Straw-yellow.



PROFUMO ottima intensità, frutta fresca e fiori bianchi.
Note di pera e pesca.
AROMA very intense, fresh fruit and white flowers
with notes of pear and peach.



SAPORE fresco al palato con buona acidità. Sapido e morbido.
FLAVOR fresh to the palate, with nice acidity. Sapid and smooth.



GRADAZIONE 14% vol.
ALCOHOL CONTENT 14% vol.



TEMPO DI AFFINAMENTO 90% in acciaio sulle sue fecce,
10% in barrique da 2,25 hl.
AGING 90% in steel on its lees,
10% in 2,25 hl barrique.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C.
SERVING TEMPERATURE 7-8 °C.



ABBINAMENTI prodotti a base di pesce,
primi piatti e carni bianche.
PAIRING fish, first courses and white meat.



CALICE a tulipano di medio volume chiuso all'apice.
GLASS medium tulip, narrow at the top.

