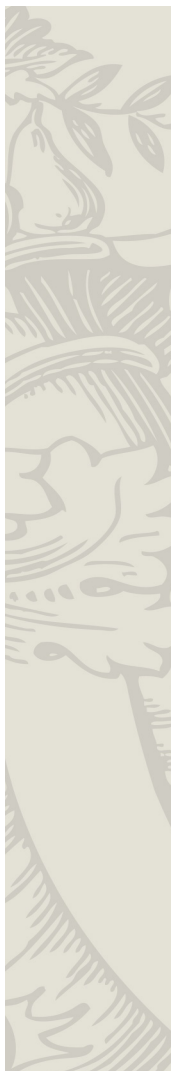


PIEMONTE CORTESE *Serre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata

WHITE WINE / VINO BIANCO
PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



Grapes: Cortese 100%

Harvest: The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

Vinification and Refinement: Soft pressing of the grapes; fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 18-20°C.

Tasting Notes: Inviting fresh liveliness, notes of wild flowers on the nose, lots of minerality on the palate.

Food Pairing: Aperitifs, fresh salads, sushi, fish based dishes, bruschetta.

Suggested Serving temperature: 10°-12° C.

Uvaggio: Cortese 100%

Vendemmia: l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

Vinificazione e Affinamento: Delicata pressatura delle uve, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata 18-20°C.

Note degustative: Fresco, vivace, note floreali al naso, note minerali al palato.

Abbinamenti: Antipasti, insalate, sushi, piatti a base di pesce, bruschetta, come aperitivo.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C