



La Patareina

La Terra, le Vigne, il Vino



Piemonte Cortese

Denominazione di Origine Controllata

“Ottantanove”



Vitigno/grape variety 100% Cortese

Resa per Ha/Yield per Hectare 90 q.li/Ha

Vendemmia/Picking manuale con ceste da 10kg

Vinificazione/Production Le uve, raccolte manualmente in ceste, selezionate in vigneto e conferite in cantina. La prima fase della diraspatura permette di separare il raspo dagli acini che giungeranno nella pressa a polmone per attuare una pressatura soffice dei grappoli, per poi continuare il processo di fermentazione e vinificazione in vasca di acciaio di 50 Hl, termocontrollate. Seguono travasi e imbottigliamento finale.

Alcool/Alcohol 13.23 %

Residuo zuccherino/Residual sugar 0.69 g/l

Acidità / Total acidity 5.06 g/l

Riconoscimenti/Awards **89 punti “I Migliori Vini Italiani - Luca Maroni”
Douja d’Or 2017**

Sensazioni: un vino caratterizzato da uno straordinario bouquet floreale, con evidenti note tropicali e di banana. Un bianco molto elegante, giovane e con finale persistente e floreale fragranza aromatica, mordibo e armonioso.

Abbinamenti consigliati:

ideale se accompagnato da piatti a base di pesce come guazzetti, crostacei e spaghetti alle vongole. Ottimo con i formaggi freschi e di media stagionatura come il Raschera e le tome piemontesi. Perfetto se abbinato con tonnellari cacio e pepe o trofie al pesto ligure.

Temperatura di servizio: **14 °C**

IL VIGNETO

Localizzazione Piemonte - Italy
Coordinate 44°45'04.70"N - 8°23'05.29"E
Comune Nizza Monferrato (Asti)
Terreno sabbioso argilloso
Altitudine 295 m s.l.m.
Sistema di allevamento Guyot
periodo vendemmia settembre

