ACQUISTATO IL .....

Spumante Piemonte Cortese DOC Extra Dry NV

Fresco e floreale

La storia del Cortese spumantizzato affonda le radici negli studi di Louis Oudart, celebre enologo francese che la tradizione vuole legato all?origine del moderno Barolo. Oudart portò per la prima volta in Francia i vini piemontesi e in particolare continuò a sperimentare la produzione di bollicine dalle uve della regione sabauda. La più indicata, vista la sua spiccata acidità, si rivelò proprio l?uva cortese.

Infatti la seconda uva ad essere spumantizzata in metodo classico dopo il moscato fu proprio il cortese. Oggi il Cortese Piemonte DOC Acquesi rivisita questa lunga tradizione producendo uno spumante che si rivela degno di paragone con il cugino Prosecco. Semplice, fresco e dalla bella acidità, è un vino elegante e spensierato allo stesso tempo. E ritroviamo la stessa eleganza e spensieratezza nel design delle bottiglie del marchio Acquesi, fondato nel 1952 e afferente alla Cuvage. Questa azienda ha da tempo investito nel territorio acquese per produrre ottimi spumanti. Merita decisamente un cin!

La Vigna

Terreno	Calcareo ed argilloso
Esposizione	Sud-est, 450m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Spumante extra dry metodo Charmat
Provenienza	Piemonte
Uve	Cortese 100%
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Il suo regno è l?aperitivo, ottimo anche con primi piatti a base di pesce e cruditè di verdure
Vinificazione	Pressatura soffice, prima fermentazione in vasche d?acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione secondo Metodo Charmat/Martinotti a bassa temperatura. Affinamento sui propri lieviti per 4 mesi
Sensazioni	Richiami di mela verde al naso e assaggio equilibrato, fresco, finemente dolce

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821