



LA CORTE

Bianco



VITIGNI: Garganega, Chardonnay.

VIGNETI: zona piana di Monteforte d'Alpone.

VENDEMMIA: fine settembre, primi di ottobre.

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: in cisterne d'acciaio.

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: floreale e fruttato con sentori di mela dolce e fiori di ciliegio.

PALATO: fresco e sapido.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si accompagna a paste con sughi di pomodoro o verdure, carni bianche e pesce.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 10°C.



Cantina di Monteforte