

# PIEMONTE CORTESE DOC ERAMARE

*Vini Bianchi*



**Tipo:** bianco secco

**Uva:** 100% Cortese

**Terreni:** calcareo - argillosi

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** pressatura soffice, vinificazione in bianco a temperatura controllata.

**Affinamento:** 3 mesi sulle fecce fini in acciaio

**Bottiglia:** borgognotta

**Colore:** giallo paglierino intenso

**Naso:** floreale, agrumato, fruttato, con sentori iodati

**Bocca:** minerale, sapido, complesso e marino

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 ° C



RINALDI