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
Contenuto: 0,75 litri

Colore: giallo paglierino intenso

Naso: floreale, agrumato, fruttato, con sentori iodati

Bocca: minerale, sapido, complesso e marino

Allergeni: contiene solfiti
Temperatura di servizio: 10 - 12 ° C

RINALDI