

# LA TORRE

CASTEL ROCCHERO

## Cortese dell'Alto Monferrato

DOC

L'Alto Monferrato rappresenta l'area più estesa fra le tre zone piemontesi impiantate a Cortese (le altre due sono le terre di Gavi ed il Tortonese), che in Piemonte è tuttora sinonimo di vino bianco secco. Il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve viene pulito con il metodo antico della decantazione e successivamente avviato alla fermentazione in vasche di acciaio inox ove viene mantenuto attorno alla temperatura di 18°-20°. Il Cortese dell'Alto Monferrato DOC va bevuto giovane, possibilmente nell'anno successivo alla vendemmia.

Vitigno: Cortese Alto Monferrato 100%

Vigneti: da uve ottenute principalmente da vigneti dei nostri soci.

Epoca di raccolta: Metà Settembre - Fine Settembre

Vinificazione: Spremitura soffice delle uve. Pulitura del mosto con la decantazione ed avvio della fermentazione a temperatura controllata per l'esaurimento degli zuccheri.

Produzione media annua: 8.000 bottiglie

Affinamento: Almeno 3 mesi in bottiglia

Proprietà e caratteristiche: Si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, tendente al verdolino; profumo caratteristico, delicato, tenue ma persistente; sapore asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Garde probable: 2 anni

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Abbinamenti suggeriti: Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti freddi (verdure, insalate di pollo), di pesce, risotti, creme e piatti di pesce dalla carne delicata.



### La Torre di Castel Rocchero

Viticoltori Associati S.c.a.

Strada Acqui Terme, 7 - 14044 Castel Rocchero (AT) - Italia

**Contatti dall'Italia:** Tel. +39 0141 760139 - [info@cantinalatorre.com](mailto:info@cantinalatorre.com)

**Ufficio export:** Tel. +39 388 4892286 - [export@cantinalatorre.com](mailto:export@cantinalatorre.com)

[www.cantinalatorre.com](http://www.cantinalatorre.com)

tor di