



## Cerutti

---

### CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO D.O.C.

2017

**Colore:** giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

**Al naso:** fine, fruttato, floreale, sentori di fiori bianchi su un leggero fondo d'erbe fresche.

**In bocca:** fresco, sapido, abbastanza strutturato, piacevole.

**Abbinamenti ideali:** aperitivi, antipasti di mare, minestre, tortelli di magro, pesci alla griglia, sformati di verdura.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

## I VIGNETI

---

**Vitigno:** Cortese

**Forma di allevamento:** Guyot classico

**Densità piante Ha:** 4000 ceppi per Ha

**Terreno:** marne calcaree friabili, con una buona componente sabbiosa e contenuta componente limosa e argillosa

**Esposizione:** Sud-Est, Est

**Altezza sul livello del mare:**

oltre i 250 m/Sm

**Localizzazione vigneti:**

Cassinasco (AT) e Comuni limitrofi

**Vendemmia:** prima metà di settembre, raccolta a mano in piccole cassette da 20 kg

## IL VINO

---

**Prima annata prodotta:** un classico, da sempre prodotta dalla famiglia Cerutti

**Vinificazione:** pressatura soffice e lenta fermentazione in vasca.

**Affinamento:** in vasca di acciaio.

**Malolattica:** non svolta

**Alcool effettivo:** 12,5% vol.

**Acidità totale:** 5,5 g/l **Ph:** 3,22