



CANTINE ROBIONE

PIEMONTE DOC CORTESE



Il Cortese in tavola

Il Cortese del Monferrato è un vino bianco che ben si adatta ad accompagnare aperitivi, antipasti di verdura, minestre, piatti a base di pesce e crostacei. Si può inoltre gustare insieme a formaggi a pasta molle.



Paglierino chiaro



12° - 14° C

Il Cortese è un vino bianco del Piemonte con colore paglierino e riflessi verdognoli. Ha un profumo molto fresco, delicato e fruttato che preannuncia un sapore asciutto e armonico. Il nostro Cortese del Monferrato accoglie il palato con un caratteristico sentore di mela verde.

Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Fruttato, con sentori di mela verde

Gusto: Secco, equilibrato, armonico.

Denominazione: Piemonte DOC Cortese

Tipologia: Vino bianco

Uvaggio: Cortese

Territorio di produzione: Colline del Monferrato, 200 m/s.l.m

Vinificazione: In bianco

Affinamento: acciaio

Zuccheri residui: 6 g/l

Gradazione alcolica: 12% Vol

