

PROPOSTA CORTESE MONFERRATO

2018

DOMAINE Paolo Berta

VIGNERON Paolo Berta

VILLE Nizza

REGION Piedmont



Appellation Cortese dell'Alto Monferrato

Cépages 100 % Cortese (20 ans)

Rendements moyens 40 hl/ha

Viticulture Biologique

Vendanges Manuelles, début Septembre

Vinification Non collé, non filtré, 3 traitements au soufre total pour 2018. 24 heures de macération. Malolactique complétée. 1g/hl de soufre en cuves.

Élevage 5 mois en cuves d'inox puis 6 mois en bouteilles.

Alcool 13 %

SO² total 44 mg/l

Terroir Sol sablonneux, couche superficielle d'argiles et de marnes blanches pour la parcelle Valbeccara. 250m d'altitude.

Climat Méditerranéen/semi-continentale

Conseil de service Nez typique floral, d'amandes, de pommes vertes et minéral.
 Bouche tendue pomme-poire, acidité soutenue.
 Recommandé pour un service au verre.
 Les cépages aromatiques sont interdits dans cette appellation.