



Piemonte Cortese



Vitigno: 100% Cortese

Sistema di allevamento:
Guyot tradizionale

Produzione media:
115 q.li ettaro

Epoca di vendemmia:
terza decade di Settembre

Grado alcolico:
12,5°

Colore: giallo paglierino
con riflessi verdognoli

Profumo: aromatico con note
di frutta fresca e fiori bianchi

Sapore: delicato, fresco e fruttato

Temperatura di servizio:
10° - 12°

Abbinamento: antipasti leggeri,
pesce e alcuni tipi di carne bianca

AZIENDA VINICOLA CALORIO FILIPPINO - Via Marconi 56/A - 12046 MONTA' (CN)
P.I. 02685160042 - Cod. Fisc. CLR FPP 55C02 F385E
Tel. Fax 0173 976348 - Cell. 329 5815199 - Cell. 348 5686588
E-mail: caloriovini@libero.it