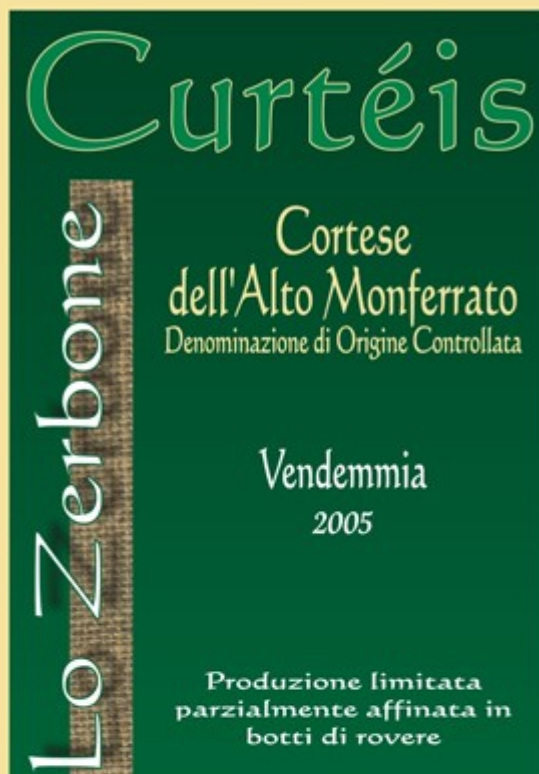


Curtéis, Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Auslese von Cortesetrauben, 50% Stahltankausbau, 50% Eichenholzfässer 500 Liter, Gärung teilweise schon in den Fässern, Hefeausbau, hellgoldene Farbe, schöner Körper, nicht wuchtig, ideal zu Fisch, Geflügel, auch als Aperitiv



Traubensorte:

Selektion von Cortesetrauben, gelesen vom 21/09/06 bis zum 24/09/06

Gärung:

15 Tage in Stahltänken, Gärtemperatur 16°C, Trockenreinzuchtheffe

Ausbau:

Lagerung über den Winter bei 0°C zur Weinsteinstabilisation, biologischer Säureabbau, 50% Hefeausbau in Eichenholzfässern Allier 500 l mit bâtonage über 10 Monate. Der Wein wurde in keiner Weise behandelt (Zuckeranreicherung, Entsäuerung) ausser mit einer Bentonitschönung und dem Zusatz von Metaweinsäure.

Abfüllung:

Los LB702, 2000 Flaschen

Analytische Hauptdaten:

Alkohol: 13 % Vol., Gesamtsäure: 5,7 g/l, Trockenextrakt: 18,8 g/l, Restzucker: 3 g/l



AZIENDA AGRICOLA LO ZERBONE DI FABIO EMILIO SOMAZZI

località RIO ZERBONE, 7 a ROCCAGRIMALDA (AL) - 15078

tel. + 39 0143 835616- fax. + 39 0143 835616 - email: info@lozerbone.com

cell. 3339897662 - P.iva 02028570063