

Lo Zerbone, Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Stahltankausbau, Gärung 15 Tage bei 13-15°C, helles Strohgelb, leicht säurebetont, trocken, typischer Wein in Ligurien zu Fischgerichten. Aroma nach Apfel, Birne, Harz, Trinktemperatur 10-12°C



Traubensorte:

Cortese, gelesen am 14. und 17.09.07

Gärung:

15 Tage im Stahltank, davon 7 Tage Maischegärung, Gärtemperatur 16°C, Trockenreinzuchthefer

Ausbau:

Stahltank, Lagerung über den Winter bei 0°C zur Weinsteinstabilisation, biologischer Säureabbau. Der Wein wurde in keiner Weise behandelt (Zuckeranreicherung, Entsäuerung) ausser mit dem Zusatz von Metaweinsäure.

Abfüllung:

Los LB801, 1200 Flaschen

Analytische Hauptdaten :

Alkohol: 13 % Vol., Gesamtsäure: 5,0 g/l, Trockenextrakt: 19,8 g/l, Restzucker: < 1,0 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