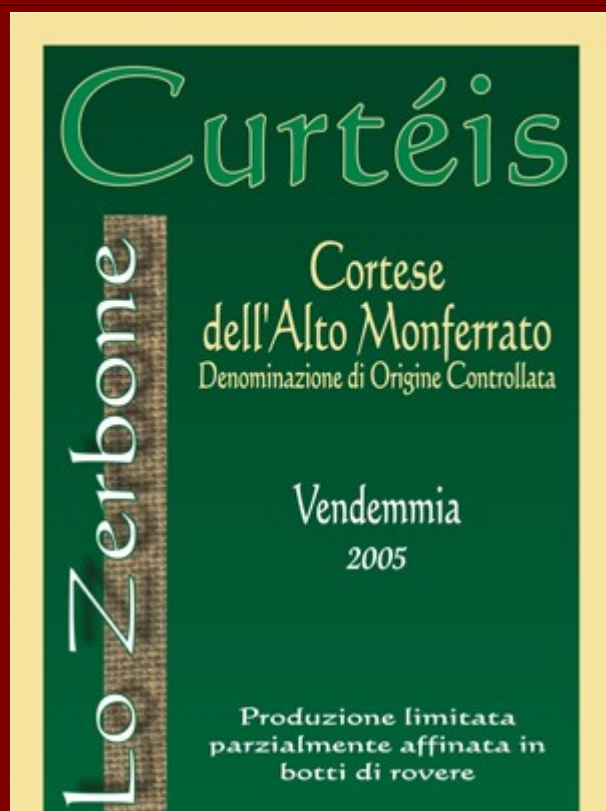


Curtéis, Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Colore paglierino, leggermente dorato. L'uva Cortese viene selezionata durante la vendemmia e il mosto parzialmente fermentato in botti di rovere, segue una fase d'affinamento con bâtonage. Vino fine e elegante, accompagna pesce o carni bianche. Temperatura di servizio 10-12°C.



Vitigno:

Cortese in purezza, vendemmiato dal 21/09/06 al 24/09/06

Fermentazione alcolica:

15 giorni in acciaio, temperatura 16°C, lievito selezionato

Affinamento:

calo temperatura invernale a 0°C per stabilizzazione tartarica, fermentazione malolattica, 50 % affinato in tonneaux di rovere Allier sulle fecce con bâtonage per 10 mesi. Il vino non ha subito nessun trattamento enologico quale arricchimento, acidificazione, disacidificazione, tranne chiarifica con bentonite e aggiunta di acido metatartrico

Imbottigliamento:

lotto LB702 2000 bottiglie

Principali dati analitici:

alcole: 13 % Vol., acidità totale 5,7 g/l, estratto secco: 18,8 g/l, zuccheri: 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