

Lo Zerbone, Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Colore paglierino talvolta tendente al verdolino, odore fine di mela, pera e anche resina. Questo vino fresco e secco s'abbina ottimamente a piatti di pesce o frutti di mare, anche come aperitivo. Temperatura di servizio 10-12°C



Vitigno:

Cortese in purezza, vendemmiato il 14 e 17/09/07

Fermentazione alcolica:

15 giorni in acciaio, di cui 7 alle bucce, temperatura 16°C, lievito selezionato

Affinamento:

in acciaio, calo temperatura invernale a 0°C per stabilizzazione tartarica, fermentazione malolattica. Il vino non ha subito nessun trattamento enologico quale arricchimento, acidificazione, disacidificazione, tranne aggiunta di acido metatartarico

Imbottigliamento:

lotto LB801, 1200 bottiglie

Principali dati analitici:

alcole: 13 % Vol., acidità totale 5,0 g/l, estratto secco: 19,8 g/l, zuccheri: < 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