



Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin"

**CERUTTI**

## **Piemonte Cortese d.o.c.**

### **DATI TECNICI**

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

Costigliole d'Asti.

#### **VITIGNO**

Cortese 100%.

#### **COLORE**

Giallo paglierino chiaro.

#### **PROFUMO**

Caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente.

#### **SAPORE**

Asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo.

#### **GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA**

12 gradi.

#### **INVECCHIAMENTO**

Non prescritto.

#### **TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE**

8-10°C.



### **CARATTERISTICHE**

Vino prodotto con uve provenienti dalla zona. Dal colore giallo paglierino più o meno intenso ha un profumo delicato che ricorda i frutti di bosco. Sapore asciutto e gradevolmente ammandorlato, fresco di acidità, va bevuto giovane massimo 2 anni. Accostamenti: antipasti di mare, minestre asciutte e in brodo, risotti con salse a base di pesce, ecc.

Servire a temperatura di 8-10° C.