



CASCINA MONTAGNOLA
di Giannotti Donatella
Strada Montagnola, 1
15058 Viguzzolo (AI)
Tel e fax 0131898558
info@cascinamontagnola.com
www.cascinamontagnola.com

Dunin

Colli Tortonesi Cortese

Uve

95% Cortese – 5% Chardonnay

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo intenso e sfumature verdolino, molto trasparente, al naso esprime aromi intensi, puliti, che si aprono con note di pera, susina e biancospino seguite da aromi di pesca, mela, ginestra, arancia e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Finale persistente con ricordi di pera, susina e mela.

Vinificazione

Pressatura soffice, sfecciatura, fermentazione alcolica del cortese in acciaio a temperatura controllata e dello chardonnay in barriques nuove di rovere francese.

Affinamento

6-7 mesi in acciaio il cortese e 6-7 mesi in barriques lo chardonnay, 3-4 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento

Marzo-aprile successivo alla vendemmia

Accostamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti i piatti a base di pesce, primi piatti con verdure, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio ideale

12-13°C

