



Cortese

Fernanda

Classificazione: D.O.P.
(Denominazione di Origine Protetta)

Vitigni: Cortese 100%

Sistema di allevamento: pergola doppia.

Produzione per ettaro: 110 q/ha.

Tipo di raccolta: manuale.

Tecnica di vinificazione: delicata diraspatura dell'uva, breve macerazione del mosto con le bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°C in botti d'acciaio.

Affinamento: 2-3 mesi in botti di acciaio (o in botti di cemento vetrificato).

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi leggermente verdolini, cristallino.

Profumo: molto intenso, fine e fruttato, note di erbe aromatiche.

Sapore: amabile, fresco, sapido, di giusto corpo.

Gradazione alcolica: 12%.

Periodo di consumo ottimale: da 1 a 2 anni.

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia al momento e servire a 8 - 10°C.

Abbinamenti gastronomici: antipasti semplici, primi piatti delicati a base di verdure e pesce, insalate di mare, formaggi freschi ed erborinati. Ottimo anche da aperitivo.



BERGAMINI
Azienda Agricola