



“FANCIOTEIN” CORTESE ALTO MONFERRATO D.O.C.

Vitigno: Cortese 100%

Vigneto: vigna Cortese di oltre 20 anni

Esposizione: est

Fermentazione: in autoclave acciaio inox

Alcool: 12,5 % vol.

Descrizione: Vino bianco, colore paglierino chiaro, con sentori di mandorla e pesca bianca.

La freschezza e l'acidità in giusto equilibrio lo rendono gradevole al palato con un'accentuata persistenza aromatica.

Abbinamento: eccezionale con antipasti e piatti a base di pesce o carni bianche. Ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 8-10°C