



B r i l l a

Un vino che va scoperto lentamente, ma con la curiosità di vedere cosa nasconde. Brillante, giallo paglierino acceso con qualche sfumatura dorata. Un profumo delicato e fresco, così come al gusto; in un primo istante frutta a polpa gialla per poi finire in una decisa nota minerale.



Piemonte, Italia.
Denominazione: Piemonte DOC Cortese 2023



Cortese



Enologo: Donato Lanati



Terreno argilloso con parti in marna



Soffice pressatura dell'uva intera non diraspata, il mosto fiore ricavato viene messo in acciaio con fermentazione a temperatura controllata 18°C. Rimozione delle fecce pesanti abbattimento a 4°C per bloccare la fermentazione malolattica



Affinamento in acciaio di 8/9 mesi sulle fecce nobili



Giallo paglierino



Fiori bianchi, mela verde, accenni erbacei



Fresco, leggero, con buona acidità e finale minerale



Vino da aperitivo



Tenuta Genevrina

Strada Rosignano, 9
15039 Ozzano Monferrato (AL)

+39 334 582 7305
info@tenutagenevrina.com