





Piemonte, Italia. Denominazione: Piemonte DOC Cortese



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



Vino da aperitivo



Gradazione alcolica 12%

## **Tenuta Genevrina** Strada Rosignano, 9

Strada Kosignano, 9 15039 Ozzano Monferrato (AL)

+39 334 582 7305 info@tenutagenevrina.com

## Brilla

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.

