

## PROPOSTA

### Cortese dell'Alto Monferrato

**DOMAINE** Paolo Berta

**VIGNERON** Paolo Berta

**VILLE** Nizza

**REGION** Piedmont



**Appellation** Cortese dell'Alto Monferrato

**Cépages** 100 % Cortese (20 ans)

**Rendements moyens** 40 hl/ha

**Viticulture** Biologique

**Vendanges** Manuelles

**Vinification** Non collé, non filtré, 24 heures de macération. Malolactique complétée. 1g/hl de soufre en cuves.

**Élevage** 5 mois en cuves d'inox puis 5 mois en bouteilles.

**Alcool** 13 %

**SO<sup>2</sup> total** 44 mg/l

**Terroir** Sol sablonneux, couche superficielle d'argiles et de marnes blanches pour la parcelle Valbeccara. 250m d'altitude.

**Climat** Méditerranéen/semi-continentale

**Conseil de service** Nez typique floral, d'amandes, de pommes vertes et hydrocarbures.  
Bouche tendue pomme-poire, acidité soutenue.  
Recommandé pour un service au verre.  
Les cépages aromatiques sont interdits dans cette appellation.