



CORTEGAIA

Ultimo nato in casa La Scolca, Cortegaia rappresenta la nostra estrema interpretazione di sostenibilità ambientale e sociale. Un vino bianco, secco, ottenuto con un basso tenore alcolico che permette di esaltare al massimo i profumi fruttati e floreali dell'uva e con un quadro acido e di struttura che lo rende piacevole e allo stesso tempo interessante. La vinificazione è quella in bianco tradizionale, ma con una macerazione a freddo e una fermentazione a basse temperature. L'idea di sostenibilità è andata oltre la produzione del vino, scegliendo un packaging innovativo con una chiusura ottenuta grazie al recupero delle plastiche degli oceani. Un segnale di come sia importante il territorio nel quale coltiviamo le uve e del nostro impegno a livello globale.

CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco Secco.

GRADAZIONE ALCOLICA: 9.5% Vol.

CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ: SQPNI.

TIPO DI VINIFICAZIONE: tradizionale in bianco con crio-macerazione e controllo della temperatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: c.a 12 °C.

COLORE: giallo Paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: fruttato intenso con note floreali di biancospino e fiori di pesco.

SAPORE: asciutto, sapido e persistente. Equilibrio delicato e gusto persistente.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: indicato per aperitivi, light lunch, primi a base di pesce o pasta.



LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Cobi 06	Cartone da 6 bottiglie 750 ml

