



GUIDO MAZZARELLO  
*Vinicoltori da Generazioni*



## PIEMONTE D.O.C. CORTESE

VITIGNO: Cortese 100%

RESA DI UVA PER ETTARO: 110 qli/ha

ZONA DI PRODUZIONE:  
zone a D.O.C. del Piemonte

PERIODO DI MATURAZIONE:  
ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE:  
a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

COLORE:  
giallo paglierino con riflessi verdognoli

SAPORE:  
asciutto, armonico e gradevole

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50

RESIDUI ZUCCHERINI: 2 g/l circa

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:  
preferibilmente nell'anno

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°