



Azienda Agricola
PEROCCHIO

Piemonte Cortese D.O.C.

Zona di produzione: Vaglio Serra (AT).

Vitigno: 100% Cortese.

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Vinificazione: vinificazione attenta e controllata in botti di cemento vetrificato.

Caratteristiche organolettiche

Colore - Tipologia: giallo paglierino con riflessi verdognoli, leggermente frizzante.

Profumo: lieve e costante con ricordo di fieno fresco e fiori di ciliegio.

Sapore: ampio, molto persistente e morbido.

Abbinamenti - Affinità gastronomiche: ideale per aperitivi, perfetto con tutti i piatti della cucina marinara.

Temperatura di degustazione: servire a 10-12 °C.



Perocchio Franco - Via Saborello, 3 - 14049 - Vaglio Serra (AT)

Tel. e Fax: +39 0141 732113 - Email: info@perocchiovini.com - Web: www.perocchiovini.com - P.IVA: 00886600055