



CANTINE ROGIOTTO

Cortese

Il Cortese, "Corteis" in piemontese, è un vitigno autoctono a bacca bianca, coltivato nella zona prevalentemente collinare del Sud Piemonte dove pare abbia avuto origine. Il Cortese fu eletto a bacca di corte dalla nobiltà rinascimentale genovese, dando così impulso alla coltura specializzata, favorita anche dalla particolare condizione climatica del territorio che beneficia della vicinanza del Mar Ligure.

Dopo un periodo di oblio dovuto agli effetti distruttivi della fillossera, il Cortese ha conosciuto una rivalorizzazione a partire dagli anni Cinquanta, quando fu riscoperto e riproposto.

DENOMINAZIONE: Piemonte D.O.C. Cortese

VITIGNI: Cortese 100%

VIGNETI:

- **Ubicazione:** Cella Monte, località regione Monticelli
- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA
- **Altitudine:** 210-240 m s.l.m.

- **Esposizione:** SUD EST, OVEST

- **Terreno:** collinare, bianco, composto di strati sovrapposti di calcare e di arenaria

VENDEMMIA: manuale, metà settembre

MACERAZIONE: no

FERMENTAZIONE: con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 30 giorni

MALOLATTICA: no

AFFINAMENTO: in serbatoi d'acciaio inox sulle sue fecce nobili con ripetuti battonage, successivamente in bottiglia.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 3 anni

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

il colore si presenta giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Gli aromi sono fini e delicati con note floreali e di fruttati, in prevalenza acacia, biancospino e pesca bianca. Il sapore è asciutto, giustamente acido, con fondo lievemente amarognolo armonizzato da una buona sapidità.

ABBINAMENTI:

ottimo come aperitivo, abbinato a semplici piatti di pesce, ma anche a piatti della cucina asiatica, in particolare con il sushi. Nella zona di origine l'abbinamento privilegiato è però con i tajarin al tartufo.

Servire ad una temperatura di 8 - 10°C

