

CARUBIEU'

VINO BIANCO

DA UVE CORTESE E TIMORASSO

CARATTERISTICHE GENERALI

Vitigno: Cortese 50%, Timorasso 50%

Esposizione ed altitudine: sud-ovest, 300 m s.l.m.

Caratteristiche del terreno: calcareo argilloso

Sistema di coltivazione: Guyot (4.000 piante per ettaro)

Età dei vitigni: circa 35 anni

Resa per ettaro: 9.000 kg/ha

Vendemmia: da fine settembre ad inizio ottobre, effettuata esclusivamente a mano in piccole ceste.

Vinificazione: pressatura soffice, sfecciatura, fermentazione a temperatura controllata ed affinamento sulle fecce nobili per almeno 12 mesi.

Contenuto alcolico: ca. 13-14% vol.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore: giallo paglierino brillante dai riflessi dorati

Profumo: intenso, persistente, floreale e fruttato. Morbido ed elegante con note finali minerali.

Sapore: tipico, sentori minerali, note di susina matura, equilibrato e armonico.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto e nell'abbinamento a formaggi saporiti e stagionati. Accompagna con raffinatezza carni bianche e torte di verdura. Eccellente con il tartufo bianco della *Val Curone*.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia da 0,75 lt



LE PRAIE AZ. AGR.

VIA GIARELLA, 8, 15050 CASASCO AL - TEL. +39 345 707 0608

www.lepraie.it · info@lepraie.it