

# Tèmi

CORTESE DOC



**DOC:** Piemonte Cortese.

**DOC:** Piemonte Cortese.



**GRAPES:** 100% Cortese.

**UVAGGIO:** 100% Cortese.



**YIELD:** 9,000 kg/hectare.

**RESA:** 90 q/ha.



**HARVEST:** Manual.

**VENDEMMIA:** Manuale.



**FERMENTATION:** Low temperature with selected yeasts.

**FERMENTAZIONE:** A bassa temperatura con lieviti selezionati.



**COLOUR:** Straw yellow.

**COLORE:** Giallo paglierino.



**AROMA:** Flowers and white-pulp fruit.

**PROFUMO:** Fiori e frutta a polpa bianca.



**TASTE:** Savoury, fresh with a lean body.

**SAPORE:** Sapido, fresco con corpo snello.



**MATCHING:** Excellent as an aperitif.

Fish-based first courses, vegetable soups.  
White meat.

**ABBINAMENTI:** Ottimo come aperitivo.

Primi piatti di pesce, zuppe e creme  
di verdure. Carni bianche.



**SERVING TEMPERATURE:** 7-8 °C.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-8 °C.



**ALCOHOL CONTENT:** 12,5% vol.

**GRADAZIONE:** 12,5% vol.

*Hic et Nunc*  
PASSIONE PER IL VINO