

# MonOLITE

Piemonte DOC Cortese



**VITIGNO** 100% Cortese.

**GRAPES** 100% Cortese.



**SUOLO** Terre bianche e marnose, esposizione a nord-ovest, altitudine 170 m s.l.m.

**SOIL** *White and marly soil, north-west exposure, altitude at 170 m asl.*



**COLORE** Giallo paglierino.

**COLOUR** *Straw yellow.*



**PROFUMO** Ottima intensità, frutta fresca e fiori bianchi, note di pera, pesca e miele.

**AROMA** *Very intense, featuring fresh fruit and white flowers, with hints of pear, peach and honey.*



**GUSTO** Sapido, fresco, equilibrato e persistente.

**TASTE** *Tasty, fresh, well-balanced and persistent.*



**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice, fermentazione lenta a basse temperature.

**VINIFICATION** *Soft pressing, slow fermentation at low temperatures.*



**AFFINAMENTO** Il 90% della massa in acciaio per 8 mesi, il 10% in barrique per almeno 4 mesi.

**AGEING** *90% ages in stainless steel tanks for 8 months, while the remaining 10% ages in barrique for at least 4 months.*



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6-8 °C.

**SERVING TEMPERATURE** 6-8.



**ABBINAMENTI** Prodotti a base di pesce, primi piatti, carni bianche e formaggi freschi e a media stagionatura.

**FOOD PAIRING** *Fish, first courses, white meat and fresh and medium-aged cheeses.*

