

A photograph of a wine glass filled with white wine and a bottle of Monolite wine. The glass is on the left, and the bottle is on the right, partially cut off. The background is a dark, textured surface. The lighting is dramatic, highlighting the glass and the bottle's label.

MONOLITE

Piemonte DOC Cortese

MONolite è un elegante e raffinato vino bianco da pasto e aperitivo, in grado di esaltare tutte le peculiari caratteristiche del Piemonte Cortese: un'uva affascinante e distinta, che lo scrittore Mario Soldati contribuì a rivalorizzare ed esaltare a partire dagli anni '50.

MONolite is an elegant and exquisite white wine for meals and cocktails; it brings out all the qualities of the Piemonte Cortese grapes. This fascinating and distinguished grape has been rediscovered and praised by writer Mario Soldati since the 1950s.

Alc et Nome

MONOLITE
Piemonte
Denominazione di Origine Controllata
Cortese
DUEMILA
19
Alc et Nome

MonOLITE

Piemonte DOC Cortese



DOC Piemonte Cortese.

DOC Piemonte Cortese.



UVAGGIO 100% Cortese.

GRAPES 100% Cortese.



COLORE Giallo paglierino.

COLOUR Pale yellow.



PROFUMO Ottima intensità, frutta fresca e fiori bianchi.

Note di pera e pesca.

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



SAPORE Fresco al palato con buona acidità.

Sapido e morbido.

TASTE *Fresh with a lovely acidic streak.*

Soft and balanced.



GRADAZIONE 14% vol.

ALCOHOL VOLUME 14%.



TEMPO DI AFFINAMENTO 90% in acciaio sulle sue fecce,

10% in barrique da 2,25 hl per almeno 6 mesi.

AGEING *90% steel with its lees,*

10% in 2.25 hl barrique for at least 6 months.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C.

SERVING TEMPERATURE 7-8°C.



ABBINAMENTI Prodotti a base di pesce,
primi piatti e carni bianche.

FOOD PAIRING *Seafood,
first meals and white meat.*



CALICE A tulipano di medio volume chiuso all'apice.

GLASS *Medium volume tulip-shaped closed at the top.*

