

# il Sognatore

CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO DOC



Occhi chiusi diretti alla luna, ed il pensiero naufraga in un calice di  
gentile freschezza...

*Eyes closed headed to the moon, and the thought is wrecked in a  
glass of delicate freshness...*

**Area di produzione:** Piemonte, vigneti siti in Canelli

*Production area: Piedmont, vineyards on Canelli's hills*

**Lavorazione:** Pigiatura e pressatura soffice delle uve fermentazione a temperatura controllata di circa 18°, successivo imbottigliamento a dicembre dell'anno di vendemmia.

*Processing: Crushing and soft pressing of the grapes, fermentation at a controlled temperature of about 18 °, subsequent bottling in December of the harvest year*

**Gradazione alcolica:** variante tra gli 11,5% Vol. e 12% Vol.

*Alcoholic content: between 11,5% Vol. and 12% Vol.*

**Caratteristiche:** Presenta un colore paglierino chiaro con venature verdognole, un profumo caratteristico, delicato e persistente, asciutto, armonico, lievemente acidulo, sempre fresco con fondo gradevolmente amarognolo.

*Characteristics: light straw yellow colour with greenish tones and a very particular bouquet, lasting and soft, dry, with a little bit acidic tone, always fresh and fairly bitter tasting.*

**Abbinamenti:** vino ottimo per accompagnare zuppe di pesce, piatti a base di uova ed insalate miste.

*Gastronomic combinations: it's ideal with fish soup, eggs dishes and mixed salad.*

**Temperatura di servizio:** si beve fresco d'annata a 8°C.

*Serving temperature: drink it during the year of production and at the temperature of 8°C*