



CORTESE dell'ALTO MONFERRATO DOC

Certificato Biologico



VIGNETO

Localizzazione: Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p;

Uve: 100% Cortese;

Terreno: limo-argilloso a reazione sub-alcina;

Viti per ettaro: 4500;

Forma di allevamento: vigneti a controspalliera potati a Guyot.

Tecniche colturali: Il Castello di Grillano applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi (sovescio), in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma (potatura verde e defoliazione), lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione (diradamento dei grappoli). Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità e di sincera espressione del terroir.

Epoca di vendemmia: generalmente seconda settimana di Settembre

CANTINA

Vinificazione: il processo di trasformazione dell'uva, rigorosamente selezionata e raccolta a mano, è stato seguito da vicino, senza particolari interventi e favorito dalla materia prima, di alto livello e Biologica. Una piccola quota di mosto, in presenza delle bucce, ha permesso l'innesco della fermentazione di una massa ottenuta dalla pressatura della rimanente uva.

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino mediamente intenso con accesi riflessi verdi. Profumo intenso e persistente, voluminoso per quantità e qualità.

Gusto caldo, intrigante per la sua complessità.

DATI ANALITICI

Vendemmia		2017	2019
Titolo alcolometrico % Vol		13,44	12,58
Acidità totale	g/l	5,19	5,36
Estratto secco	g/l	17,6	18,1
Zuccheri	g/l	0,25	0,5
Solforosa totale	mg/l	55,0	119



CERTIFICAZIONI: i vini del Castello di Grillano sono certificati Biologici da ICEA.
Vini anche idonei a una dieta vegana.