



ALIDORE'

Monferrato D.O.C Bianco

Vitigno: Cortese, Chardonnay.

Zona di produzione: Monferrato astigiano.

Altitudine ed esposizione: 210 m s.l.m., esposizione est.

Tipo di suolo: Limoso/sabbioso a strati di sabbie astiane e tufo grigio.

Sistema di allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: 80/100 q.

Vendemmia: Prima decade di Settembre. Raccolta manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate a 18° per 21 giorni.

Affinamento: Il vino matura in diversi contenitori (acciaio e legni pregiati) per il tempo necessario a raggiungere il perfetto equilibrio tra la freschezza varietale e una complessità evolutiva superiore. Segue un adeguato riposo in bottiglia.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Al naso si presenta ampio e profondo. L'eleganza del Cortese, con i suoi richiami di fiori bianchi, limone e pompelmo, si fonde con le note più calde e morbide dello Chardonnay. Emergono sentori di pesca gialla matura, lievi sfumature di crosta di pane e un'elegante nota di nocciola tostata nel finale.

Sapore: Al palato colpisce per il suo dualismo: l'attacco è fresco, sapido e vibrante, guidato dalla freschezza tipica del Cortese che ne garantisce una grandissima bevibilità. Questa energia viene però subito avvolta da una rotondità avvolgente e da una struttura solida e "polposa". Il finale è lungo, armonico e profondo.

Grado alcolico: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti gastronomici: La sua combinazione di freschezza e corpo lo rende incredibilmente versatile. Perfetto con piatti di pesce elaborati, cucina asiatica e fusion, mediterranea e vegetariana, carni bianche e formaggi di media stagionatura. Eccellente anche come aperitivo "importante".



Azienda Vitivinicola BRICCO FALCHET

Via Crocetta, 138
14047 Mombercelli
(AT) Piemonte - Italy

Tel. +39 366 789 42 73
info@briccofalchet.com
www.briccofalchet.com