

Azienda Agricola Cortino



CHARDONNAY Vino Bianco

GRADO ALCOLICO:
12,5% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
8-10° C

Uvaggio:
Chardonnay 100%

Terreno:
Medio impasto.

Resa:
80 Q / Ha

Sistema di allevamento:
Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:
Inizio di settembre.

Vinificazione:
Macerazione pellicolare per 72 ore.
Fermentazione in acciaio a 16-18° C per 2 settimane

Affinamento:
In acciaio a 10-12° C per 3 – 4 mesi

Caratteristiche Organolettiche:
Giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati.
Profumo delicato, fresco ed erbaceo.

Abbinamenti gastronomici:
Antipasti vari, piatti a base di pesce, formaggi non stagionati.

Azienda Agricola Cortino



LANGHE ARNEIS D.O.C.

GRADO ALCOLICO:
12% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
10-12° C

Uvaggio:
Arneis 100%

Terreno:
Medio Impasto tendente al calcareo.

Resa:
80 Q / Ha.

Sistema di allevamento:
Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:
Seconda decade di settembre.

Vinificazione:
Macerazione pellicolare per 72 ore.
Fermentazione in acciaio a 16-18° C per 2 settimane.
Fermentazione malolattica svolta.

Affinamento:
In acciaio a 10 – 12° C per 3 – 4 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli intensi.
Profumi complessi di pesca, albicocca, camomilla.
Al gusto è equilibrato, pulito, morbido e suadente.

Abbinamenti gastronomici:
Antipasti tipici piemontesi, primi piatti, carni bianche, formaggi non stagionati.

Azienda Agricola Cortino



Osè Vino Rosato

GRADO ALCOLICO:
12,5% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
10° C

Uvaggio:
Uva a bacca rossa.

Terreno:
Medio Impasto

Resa:
90 Q / Ha

Sistema di allevamento:
Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:
Seconda decade di settembre.

Vinificazione:
Pressatura soffice dell'uva e subito separazione dalla buccia, fermentazione controllata a basse temperature (12°C) per circa 15 giorni. Fermentazione malolattica non svolta.

Affinamento:
In acciaio. Assemblaggio in primavera e imbottigliamento.
Commercializzazione entro 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore tenue pallido rosso chiaro, profumo fresco delicato con note di rosa canina, viola, al gusto fresco equilibrato .

Abbinamenti gastronomici:
Aperitivi e antipasti a base di pesce, salumi, primi piatti con condimenti leggeri tipo burro e salvia, secondi a base di pesce, carni bianche.

Azienda Agricola Cortino



LANGHE DOLCETTO D.O.C.

GRADO ALCOLICO:
11,5% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
16° C

Uvaggio:
Dolcetto 100%

Terreno:
Medio Impasto.

Resa:
90 Q / Ha.

Sistema di allevamento:
Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:
Seconda decade di settembre.

Vinificazione:
Macerazione per 7 giorni a temperature tra 27 e 30°C in vinificatore, frequenti rimontaggi al giorno. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in vasca d'acciaio o in cemento.

Affinamento:
In acciaio. Assemblaggio in primavera e imbottigliamento.
Commercializzazione entro 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso rubino. Profumo fresco e vinoso. Il sapore è delicato e poco acido.

Abbinamenti gastronomici:
Ben si accompagna ad ogni piatto, dagli antipasti vari ai primi piatti, ai secondi poco impegnativi.

Azienda Agricola Cortino



DIANO D.O.C.G.

GRADO ALCOLICO:
12,5% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
18°-20° C

Vitigno:

Dolcetto 100%

Collocazione geografica delle uve:

Comune di Diano d'Alba.
Esposizione a Sud.

Tipologia del terreno:

Terreno argilloso leggero ricco di
ossido di magnesio e manganese.

Resa per ettaro:

80 Q.li per ettaro.

Sistema di allevamento:

Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema
Guyot.

Epoca di raccolta:

Seconda decade di settembre.

Vinificazione:

Macerazione per 7-9 giorni a temperatura controllata.
Frequenti rimontaggi al giorno. Periodici delastages.
Svinatura e fine della fermentazione alcolica in circa 10
giorni. Fermentazione malolattica in vasca d'acciaio o in
cemento.

Affinamento:

In acciaio. Assemblaggio in primavera e
imbottigliamento.
Commercializzazione entro 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso rubino acceso, con sfumature violacee.
Profumo fresco e nitido di frutta a bacca piccola e
ciliegia. Il sapore è asciutto di buon corpo.

Vita media del Vino:

Vino giovane da consumarsi preferibilmente entro i primi
3 anni di vita.

Abbinamenti gastronomici:

A tavola, il Dolcetto ben si addice a tutto il pasto.
Ottimo all'intera e ricca gamma di antipasti piemontesi
come carne cruda, peperone ripieno, salame crudo e
cotto, vitello tonnato, perfetto ai primi piatti in genere e
soprattutto ai tipici piemontesi come tajarin e agnolotti,
lasagne.
Ben abbinato ai piatti di carni bianche, salsate, involtini e
spiedini e ai formaggi mediamente stagionati.

Azienda Agricola Cortino



DIANO D.O.C.G. SENZA SOLFITI AGGIUNTI

GRADO ALCOLICO:
12,5% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
18°-20° C

Vitigno:
Dolcetto 100%

Collocazione geografica delle uve:
Comune di Diano d'Alba.

Tipologia del terreno:
Terreno argilloso leggero ricco di ossido di magnesio e manganese.

Resa per ettaro:
80 Q.li per ettaro.

Sistema di allevamento:
Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:
Seconda decade di settembre.

Vinificazione:

Il Diano senza solfiti aggiunti viene vinificato con lieviti autoctoni, dopo la fermentazione malolattica è stato messo fuori al freddo dove ha avuto una stabilizzazione e chiarificazione naturale, dovuta alle rigide temperature invernali, quindi è stato imbottigliato.

Per noi questo è stato frutto di un grosso impegno e attenzione ma allo stesso tempo non è stato molto difficile in quanto già su tutta la gamma curiamo con la massima attenzione l'aggiunta di solfiti che è sempre molto bassa, l'obiettivo è rispettare l'ecosistema e creare innanzitutto un prodotto con precise caratteristiche di salubrità e leggerezza.

Affinamento:
In acciaio. Assemblaggio in primavera e imbottigliamento.
Commercializzazione entro 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso rubino scuro, con sfumature violacee. Profumo fresco, ma intenso e nitido di frutta a bacca piccola e ciliegia. Il sapore è asciutto di buon corpo.

Vita media del Vino:
2 anni.

Abbinamenti gastronomici:

A tavola, il Dolcetto ben si addice a tutto il pasto. Ottimo all'intera e ricca gamma di antipasti piemontesi come carne cruda, peperone ripieno, salame crudo e cotto, vitello tonnato, perfetto ai primi piatti in genere e soprattutto ai tipici piemontesi come tajarin e agnolotti, lasagne.
Ben abbinato ai piatti di carni bianche, salsate, involtini e spiedini e ai formaggi mediamente stagionati.

Azienda Agricola Cortino



DIANO D'ALBA D.O.C.G. SORI' SANTA LUCIA

GRADO ALCOLICO:
13,5% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
18°-20° C

Uvaggio:

Dolcetto 100%

Terreno:

Forte e tufaceo, marnoso.

Resa:

60 Q / Ha

Sistema di allevamento:

Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:

Seconda decade di settembre.

Vinificazione:

Macerazione per 7-9 giorni a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi al giorno. Periodici delastages. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in vasca d'acciaio o in cemento.

Affinamento:

In acciaio.
Commercializzazione dopo un anno di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore intenso rosso rubino. Profumo elegante, floreale e fruttato. Sapore pieno, gradevole, di notevole stoffa e di retrogusto leggermente ammandorlato che lo rende tipico e caratteristico.

Abbinamenti gastronomici:

Primi piatti importanti, secondi elaborati e formaggi di media stagionatura.

Azienda Agricola Cortino



DIANO D'ALBA D.O.C.G. SORI' LA ROCCA

GRADO ALCOLICO:
13,5% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
18°-20° C

Uvaggio:
Dolcetto 100%

Terreno:
Forte e tufaceo, marnoso.

Resa:
60 Q / Ha

Sistema di allevamento:
Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:
Seconda decade di settembre.

Vinificazione:
Macerazione per 7-9 giorni a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi al giorno, con periodici delastages. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in vasca d'acciaio o in cemento.

Affinamento:
In acciaio e brevissimo passaggio in botti di legno. Commercializzazione dopo un anno di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore intenso rosso rubino. Profumo leggero che richiama il legno. Sapore pieno, di buona stoffa, in cui sono ben amalgamati i tannini che lo rendono armonico e gli forniscono longevità.

Abbinamenti gastronomici:
Primi piatti importanti, secondi elaborati e formaggi di media stagionatura.

Azienda Agricola Cortino



BARBERA D'ALBA D.O.C.

GRADO ALCOLICO:
13% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
18°-20° C

Uvaggio:
Barbera 100%

Terreno:
Medio Impasto.

Resa:
80 Q / Ha.

Sistema di allevamento:
Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:
Terza decade di settembre.

Vinificazione:
Macerazione per 10 giorni a temperatura controllata con rimontaggi a ciclo chiuso e aperto molto brevi e soventi. Periodici delastages. Fermentazione malolattica svolta.

Affinamento:
Affinamento in acciaio a 13-15° C per 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso violaceo, da giovane manifesta una piacevole spuma naturale. Profumo vinoso, intenso e delicato. Il sapore è pieno, armonico, equilibrato con i tannini fusi in un corpo generoso.

Abbinamenti gastronomici:
Si rivela un magnifico jolly a tavola, in grado di accompagnare quasi tutte le portate, dalla "bagna cauda" agli agnolotti, dalle carni al pesce. Quando è maturo merita piatti più impegnativi come i grandi arrosti, i bolliti misti e i formaggi piccanti.

Azienda Agricola Cortino



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

GRADO ALCOLICO:
13,5% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
18°-20° C

Uvaggio:
Nebbiolo 100%

Terreno:
Medio Impasto

Resa:
80 Q / Ha

Sistema di allevamento:
Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:
Prima decade di ottobre.

Vinificazione:
Macerazione sulle bucce per 15-18 giorni a temperatura controllata. Periodici delastages.
Fermentazione malolattica svolta in acciaio e in barriques.

Affinamento:
24 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso rubino di media intensità con vivaci riflessi granati. Al profumo si presenta netto, ampio, con leggero sentore di spezie e di legno nuovo. Il sapore dà una sensazione gustativa di un vino importante, di buona struttura e ottimo equilibrio tra acidità e tannicità.

Abbinamenti gastronomici:
Secondi importanti, carni più saporite ed elaborate e selvaggina, formaggi di media ed alta stagionatura.

Azienda Agricola Cortino



BARILAT VINO ROSSO

GRADO ALCOLICO:
13% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
18°-20° C

Uvaggio:

Vino ottenuto con assemblaggio dei tre principali vitigni della zona

Terreno:

Medio Impasto

Resa:

80 Q / Ha

Sistema di allevamento:

Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:

Metà Settembre.

Vinificazione:

Macerazione sulle bucce per 15-18 giorni a temperatura controllata. Periodici Delastages. Fermentazione malolattica svolta in acciaio e in barriques.

Affinamento:

24 mesi in legno.

Caratteristiche Organolettiche:

Veste elegante, colore rosso granato con riflessi aranciati. Il profumo è ricco ed intenso, evolve dal sentore di rosa canina appassita, alla viola, con leggere note speziate, sfumando in un bouquet forte e complesso. Sapore asciutto, caldo, armonico, austero e pieno, con gradevole sensazione tannica e finale molto appagante.

Abbinamenti gastronomici:

Secondi importanti, formaggi di media ed alta stagionatura.

Azienda Agricola Cortino



ERVIE M.P.F.

GRADO ALCOLICO:
5,5% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:
7 - 8° C

Uvaggio:

Uva a bacca bianca aromatica.

Terreno:

Medio Impasto tendente calcareo.

Resa:

90 Q / Ha.

Sistema di allevamento:

Controspalliera, con filari distanti circa 2 metri, sistema Guyot.

Epoca di raccolta:

Inizio di Settembre.

Vinificazione:

Macerazione pellicolare per 24 ore, concentrazione a freddo dell'8 - 10%.

Fermentazione e presa di spuma in autoclave a 12-14°C.

Fermentazione malolattica bloccata.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo tipico, floreale, fruttato con sensazioni di salvia, rosa canina, biancospino.

Sapore caratteristico fruttato. Splendido nella struttura.

Abbinamenti gastronomici:

Dolci in genere.

Azienda Agricola Cortino



GRAPPA di DOLCETTO

GRADO ALCOLICO:

43% Vol.

TEMP. DI SERVIZIO:

20° C

Uvaggio:

Vinacce di Dolcetto

Terreno:

Medio impasto.

Distillazione:

Avviene con impianto di alambicco tradizionale discontinuo a vapore, in caldaiette di rame ed a bassa pressione.

In questo modo si opera un frazionamento lento ed oculato delle parti eterie "teste" e degli olii delle "code", raccogliendo così un cuore al massimo della finezza e della delicatezza del gusto.

Affinamento:

In acciaio a 10-12° C per 3 – 4 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:

Ottima vinaccia, ottima esecuzione.

I sentori sono di erba fresca ed erbe aromatiche, profumi di mela, fragola, frutta esotica, nocciole, pesca, lampone, rosa, liquirizia e spezie.

Grande finezza, armonia ed eleganza.