



*Dal bel pendio
Io ricordo il suo ronzio...
Mi riporta al verde prato
Ch'io mai ho dimenticato
A quel fil d'erba sottile,
come un soffio di vento gentile...
come dire Cortese
di cui un bel bicchier ti porgo a mani tese!*

i Cren

vini nobili per bere giovane

Cantine Lanzavecchia
SERRALUNGA D'ALBA

Cren dell'Ape

Piemonte Cortese D.o.c.

Vitigno

Cortese 100%

Zona di produzione e caratteristiche

Le uve di questo vino provengono dalle colline della provincia di Alessandria. L'esposizione dei vigneti in zone collinari di media altezza e la composizione del terreno garantiscono la produzione di uve di alta qualità.

Resa per ettaro

80 ettolitri.

Vinificazione

L'uva è raccolta a mano, poi pressata direttamente in modo molto soffice. La fermentazione avviene senza contatto delle bucce (vinificazione in bianco) a bassa temperatura, per enfatizzare i profumi e le caratteristiche della varietà.

Affinamento

Non è previsto alcun invecchiamento. Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è ricco di sentori floreali e fruttati, in particolare la mela verde. In bocca presenta una piacevole freschezza, grazie all'acidità equilibrata.

Abbinamento gastronomico

Vino bianco facile, da bere tutti i giorni in abbinamento con aperitivi, piatti magri di carne bianca e pesce.

Temperatura di servizio

10 °C.

Gradazione alcolica

12 % Vol.