

Battibò - Piemonte Cortese D.O.C.



Tipo	Piemonte D.O.C. Cortese
Uva utilizzata	Cortese 100%
Gradazione alcolica	12% Vol.
Affinamento	In acciaio inox.
Affinamento in bottiglia	Almeno 2 mesi.
Colore	Giallo paglierino più o meno intenso.
Profumo	Bouquet fruttato che ricorda la mela e l'albicocca, fine persistente di buona struttura.
Sapore	Asciutto, fresco e armonico - esalta un retrogusto di pesca matura.
Temperatura di degustazione	8°-10° C
Abbinamenti	Si abbina ad antipasti, risotti, carni grigliate e specialità a base di pesce.

La  *Badia*