



FORTEZZA

Vino Spumante Metodo Charmat

12,5%

Vino spumante ottenuto con rifermentazione in autoclave Metodo Charmat per 20/25 giorni, Colore giallo paglierino con perlage fine. Al naso fruttato con note di mela e pesca gialla accanto a un tocco di fiori di acacia. Al palato è armonico e fresco di buona intensità.

Ottimo come aperitivo con antipasti, poi torte e dolci, ma gradito anche a tutto pasto.

Servire a 8 -10° C.

Area di produzione

Comprensorio del Gavi

Uva

Cortese

Tipologia di terreno

Prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale

Altitudine

180/250 m s.l.m.

Esposizione

Sud

Forma di allevamento

Guyot 4500 piante/ha

Età media viti

20 anni

Produzione per ettaro

11.000 Kg/ha

Epoca della vendemmia

Prima metà di Settembre

Produzione annua

14.000 bottiglie

Vinificazione

Termocontrollata a 12°C per 20 giorni. Presa di spuma in autoclave a 14°C.

Maturazione e affinamento

In autoclave almeno 6 mesi di affinamento su feccia fine.

