

PRODUTTORI DEL GAVI



FORTEZZA *Spumante Metodo Charmat*



Vino spumante ottenuto con rifermentazione in autoclave alla temperatura di 15°C per 20/25 giorni. Ottimo come aperitivo, ma gradito anche a tutto pasto.



Numero bottiglie prodotte	<i>14.000</i>
Uva	<i>Cortese</i>
Assemblaggio	<i>acciaio</i>
Esposizione e altimetria	<i>Sud, 290/300 m s.l.m. basso Piemonte</i>
Tipologia del terreno	<i>prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale</i>
Sistema di allevamento	<i>Guyot 4500 piante/ha</i>
Età media delle viti in produzione	<i>20 anni</i>
Resa di uva per ettaro	<i>130 q per ettaro</i>
Epoca della vendemmia	<i>metà settembre</i>
Vasche di fermentazione	<i>acciaio inox</i>
Durata di fermentazione primaria	<i>termo-controllata a 15°C per 20 giorni</i>
Presatura di spuma	<i>in autoclave a temperatura controllata di 14° C</i>
Modalità e durata dell'affinamento	<i>in autoclave almeno tre mesi su feccia fine.</i>
Gradazione alcolica	<i>12,5% vol</i>