

FORTEZZA

VINO SPUMANTE

METODO CHARMAT



VINIFICAZIONE

Fermentazione primaria termocontrollata a 12°C per 20 giorni. Presa di spuma in autoclave a 14°C della durata di 1 mese.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In autoclave almeno 6 mesi di affinamento su feccia fine. 3 mesi in bottiglia.

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 - Altipiano

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

30 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

11.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Prima metà di Settembre

PRODUZIONE ANNUA

14.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

1997

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



SOCIETÀ AGRICOLA PRODUTTORI DEL GAVI • P.IVA 00167420066
VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO, 45 - 15066 GAVI (AL)
TEL. +39 0143 642786 INFO@PRODUTTORIDELGAVI.COM