



fontanassa



**SPUMANTE METODO
CLASSICO V.S.Q.P.R.D.
GAVI DOCG DEL
COMUNE DI GAVI
MILLESIMATO
“ITHABLE”**

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
2010

VITIGNO
Cortese

ESPOSIZIONE
Sud e sud-ovest, 290-330 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Calcareo - argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, 4.300 piante per ettaro

VENDEMMIA
Raccolta manuale in cassette

RESA DI UVA PER ETTARO
90 quintali

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
48 mesi sui lieviti

REMUAGE
Manuale, su pupitres di legno

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino intenso con
perlage fine, elegante e persistente. Il
sapore ha un tipico profumo di crosta di
pane, con sentori di burro; il gusto è molto
equilibrato, fresco e persistente, davvero
una grande espressione di uva cortese

fontanassa