



**fontanassa®**

fontanassa s.s.  
sede: f.z.n. Rovereto, 172  
magazzino: f.z.n. Rovereto, 65  
15066 Gavi (AL)  
tel. / fax +39 0143 645455  
p.iva 02036480065  
e-mail: info@fontanassa.com

<b>Nome del vino</b>	<b>Citu 1921</b>
<b>Denominazione</b>	<b>Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi Rovereto</b>
<b>Prima annata</b>	<b>1991</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Cortese</b>
<b>Zona</b>	<b>Rovereto di Gavi (Piemonte)</b>
<b>Esposizione</b>	<b>Sud- Ovest 330 mt. s.l.m.</b>
<b>Terreno</b>	<b>Argilloso</b>
<b>Sistema di allevamento</b>	<b>Guyot, 4300 piante per ettaro</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Raccolta manuale in cassette dalla prima metà di settembre, con selezione delle uve migliori</b>
<b>Vinificazione</b>	<b>Spremitura soffice, separando immediatamente il mosto dalle bucce. Fermentazione a bassa temperatura (15°/18°) per sviluppare e preservare il più caratteristico aroma</b>
<b>Affinamento</b>	<b>Affinato al 50% in tonneau di acacia per 6-12 mesi</b>
<b>Note organolettiche</b>	<b>Colore giallo intenso con riflessi dorati. Ampio e complesso, aroma di frutta, pera, pesca gialla, vaniglia, mandorla, miele e frutta matura.</b>
<b>Abbinamenti</b>	<b>Perfetto con crostacei di pasta e riso, adatto a pesce, zuppe e crostacei, carni bianche e piatti a base di verdure.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>10 ° -12 °</b>

