



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

Nome del vino	Fontanassa
Denominazione	Spumante Brut
Vitigno	Cortese
Zona	Gavi
Esposizione	Sud- Ovest 290/330 mt. s.l.m
Terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot, 4300 piante per ettaro
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette
Vinificazione	Spremitura soffice, separando immediatamente il mosto dalle bucce. Fermentazione a bassa temperatura (15°/18°) per sviluppare e preservare il più caratteristico aroma
Affinamento	Acciaio inox con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)

Questo Spumante Brut è prodotto con le uve dei vigneti di nostra proprietà, ottenuto con una rifermentazione di sei mesi in autoclave che ne esalta i profumi, l'armonia e la freschezza.

Evidenzia una limpidezza cristallina, un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un profumo fruttato, equilibrato e caratteristico.

Il sapore è gradevole, pulito, armonico.

