



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	Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi Rovereto
Prima annata	1988
Vitigno	Cortese
Zona	Rovereto di Gavi (Piemonte)
Esposizione	Sud- Ovest 290/330 mt. s.l.m.
Terreno	Argilloso- pietroso
Sistema di allevamento	Guyot, 4300 piante per ettaro
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette dalla prima metà di settembre, con selezione delle uve migliori
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
Note organolettiche	Giallo paglierino con splendidi riflessi verdognoli, sentori di erba appena tagliata, pompelmo, melone bianco, pera e mandorla, con sentori di salvia. Ampio e complesso anche da giovane per la completa maturità delle uve e per l'acido lattico e gli altri componenti derivanti dalla fermentazione malolattica
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo, adatto a piatti di pesce, zuppe e crostacei, carni bianche, pasta e riso.
Temperatura di servizio	10 ° -12 °

