



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 | Iha Ble |
| Denominazione | Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi Spumante Metodo classico Millesimato |
| Primo annata | 2010 |
| Varietà di uva | Cortese |
| Paese di origine | Rovereto di Gavi - Piemonte - Italia |
| Esposizione | Sud-Ovest 290/330 mt. |
| Tipo di terreno | Argilla |
| Metodo di produzione | Guyot, 4300 piante per ettaro |
| Vendemmia | Raccolta manuale in cassette dalla prima metà di settembre, con selezione delle uve migliori |
| Vinificazione | L'affinamento in bottiglia avviene in una zona a 12 ° della cantina di invecchiamento. Tutte le fasi di lavorazione (Remuage, Degorgement) vengono eseguite manualmente. L'invecchiamento è minimo di 48 mesi sui lieviti, utilizzando solo uve della stessa annata (Millesimato) |
| 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 |
| Abbinamenti | Per tutto il pasto, dall'aperitivo al dessert |
| Temperatura di servizio | 8 ° -10 ° |

