

CANTINA DI TORTONA



Collezione PELLIZZA
CIRIMLETA
Colli Tortonesi Doc
Cortese Frizzante Naturale

VITIGNO: Cortese

Vitigno tipico della zona a cavallo tra Oltrepo' e Piemonte, si e' ambientato benissimo sui nostri terreni argillosi e calcarei. Di colore paglierino con riflessi verdolino chiari. Al naso presenta note di frutta unite ai tipici sentori di lievito.

In bocca si fa apprezzare per la sua freschezza e la sua piacevolezza di beva. Ideale come aperitivo o per accompagnare un pasto poco impegnativo.

Servire a 10 C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Viguzzolo – Villaromagnano

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:

Est – Sud Est, 250 mt sul livello del mare

TERRENO:

argilloso calcareo profondo

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

Carico: 10 gemme/pianta

DENSITA' D'IMPIANTO:

4.200 ceppi/ha

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale intorno a meta' settembre, fermentazione a temperatura controllata a cui seguono 60 giorni di rifermentazione in autoclave con il metodo Martinotti.



Cantina Sociale di Tortona Sca – Via Muraglie Rosse n. 5, 15057 Tortona
(AL) Italia

T. *39 0131 861265 – info@cantinatortona.it – www.cantinaditortona.it