

Il vino non si beve soltanto. Si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e...se ne parla.

Enrico VII

Vino rosso - “Fortenera”

Varietà	<i>100% Montanera</i>
Anno d’impianto	<i>2017</i>
Densità d’impianto	<i>4000 ceppi/Ha</i>
Terreno	<i>Argilloso, leggermente calcareo</i>
Produzione	<i>5 t/Ha di uva - 35 hl/Ha</i>
Epoca di raccolta	<i>Metà settembre</i>
Vinificazione	<i>12 giorni di macerazione con due rimontaggi al giorno.</i>
Maturazione	<i>7 mesi in acciaio</i>
Affinamento	<i>2 mesi in bottiglia</i>
Numero di bottiglie	<i>660 bottiglie</i>
Grado alcolico	<i>15% VOL</i>
Longevità	<i>1-6 anni</i>
Temperatura di servizio	<i>15°C</i>



Colore

Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei.

Olfatto

Sentori di rosa, frutti rossi, prugna e note di cioccolato.

Gusto

In bocca presenta un’acidità equilibrata con il corpo e un tannino molto rotondo.

Abbinamenti

Si sposa alla perfezione con la cucina piemontese. Da provare con un piatto di Tajarin al ragù.

Annate disponibili

2019