www.monferratontour.it

FORTI DEL VENTO

Catégorie: Caves
Description activités: Ovada "Ottotori" Vinnatur, agriculture biodynamique : des vins à retenir. En cave : pas de sulfites ni de levures ajoutées, vinification spontanée pour des vins qui reflètent strictement le vignoble et la vigne où ils ont été cultivés. Patience et tradition pour les cépagedans du territoire telles que Dolcetto (Rosato 299, La Volpe et Ottotori), Barbera (Podej) et Nibiö (Ventipassi), que nous avons contribué à sauver de l'extinction, avec Albarossa (Altaguardia), qui est née dans une de nos vallées, une nouvelle qui nous appartient. Entre le blanc et le rouge, il y a un rosé, le 299, vinifié en amphore à partir des raisins Dolcetto du cru La Volpe. Le seul blanc est un chardonnay (An Piota) de vieilles vignobles vinifié en amphore, vraiment "différent". Sol argileux et calcaire, idéal pour le An Piota, nom dérivé du dialecte piémontais qui signifie "bon", pour un Chardonnay cultivé en amphore et pour un Ovada "Ottotori" vraiment "différent".
Téléphone: +39 334 6646850
Téléphone 2: +39 345 1359466
Téléphone 3: +39 392 5131902
Site Web: https://www.fortidelvento.com/
E-mail: info@fortidelvento.com

Premio Marengo

Prix Marengo 2014:

Links

http://www.fortidelvento.com

Photo