

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 cépages 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: +39 345 135.9466

Téléphone 2: +39 392 513.1902

E-mail: info@fortidelvento.com

Premio Marengo

Prix Marengo 2014:

Links

<http://www.fortidelvento.com>