

Fortana del Bosco Eliceo D.O.P. Fermo

AZIENDA AGRICOLA
CORTE MADONNINA



VINI DELLE SABBIE



Price: 7,00€

Product Categories: [Vini delle sabbie](#)

Product Summary

È la versione ferma del vino autoctono della zona Bosco Eliceo. La vendemmia delle uve per questo vino é più tardiva possibile per aspettare la piena maturazione dei profumi e del colore. A differenza della versione frizzante va servito a temperatura di 16-18 gradi. Gradazione alcolica 11,5% vol. Si abbina ai [salumi tipici ferraresi](#) (salamina da sugo), selvaggina e frittore.

Product Description

Vitigno:

Fortana 100%

Terreno:

sabbioso al 90%

Area di produzione:

zona litoranea della provincia di Ferrara (Delta del Po)

Densità impianto vigneto:

5.000 ceppi / ha

Produzione:

90 ql. Uva/ha

Vendemmia:

tardiva, Ottobre inoltrato

Vinificazione:

fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi. Estrazione del colore e delle sostanze più pregiate mediante délestage.

Evoluzione:

esclusivamente in acciaio

Imbottigliamento:

nel mese di Aprile successivo alla vendemmia

Affinamento:

minimo 3 mesi in bottiglia

Produzione media:

8.000 bottiglie