

Fortana Del Bosco Eliceo D.O.P. Frizzante

AZIENDA AGRICOLA
CORTE MADONNINA



VINI DELLE SABBIE



Price: 7,00€

Product Categories: [Vini delle sabbie](#)

Product Summary

È il vino autoctono Ferrarese nella versione frizzante. Le uve dell'omonimo vitigno, coltivate nei terreni sabbiosi, si caratterizzano per essere allevate senza portainnesto (franco su piede). Il risultato è un vino gioiosamente vivace, di beva non impegnativa, con schiuma allegra e fuggevole, colore rosso non intenso ma sfumato verso riflessi violacei, profumo caratteristico del vitigno, tannico, sapido e piacevolmente asprettino.

Nel territorio del **Delta del Po** rappresenta l'abbinamento tradizionale/territoriale con il piatto caratteristico, l'**anguilla**, con la quale fa un autentico "**matrimonio d'amore**". Nell'entroterra ferrarese lo si abbina con carni, salumi e in primis la **Salamina da Sugo**.

Gradazione alcolica 11,5 gradi. Anche se vino rosso la temperatura di servizio consigliata è di 12-15 gradi.

Product Description

Vitigno:
Fortana 100%

Terreno:
sabbioso al 90%

Area di produzione:
zona litoranea della provincia di Ferrara (Delta del Po)

Densità impianto vigneto:
4.000 ceppi / ha

Produzione:
140 ql. Uva/ha

Vendemmia:
prima decade di Ottobre

Vinificazione:
macerazione sulle bucce a bassa temperatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave con metodo charmat a temperatura di 16-18 gradi.

Imbottigliamento:
mese di Marzo

Affinamento:
2 mesi in bottiglia

Produzione media:
8.000 bottiglie