FORTI DEL VENTO

Categoria: Cantine
Descrizione attività: Ovada “Ottotori”

Vinnatur, agricoltura biodinamica: vini da ricordare.

In cantina: no solfiti né lieviti aggiunti, vinificazioni spontanee per vini che rispecchiano rigorosamente la vigna ed il vitigno in cui sono stati cresciuti.

Pazienza e tradizione per i vitigni del territorio come Dolcetto (rosato 299, La Volpe e Ottotori), Barbera (Podej) e Nibiö (Ventipassi), che abbiamo contribuito a salvare dall’estinzione cui abbiamo affiancato l’Albarossa (Altaguardia), che è nato proprio in una delle nostre vallate, un nuovo che ci appartiene.

Tra il bianco e il rosso c’è un rosato, il 299, vinificato in Anfora da uve Dolcetto del cru La Volpe.

L’unico bianco è uno Chardonnay (An Piota) vigne vecchie vinificato in anfora, davvero “diverso”.

Terreno argilloso e calcareo, ideale per l'An Piota, nome derivato dal dialetto piemontese che sta a significare "in gamba", per uno Chardonnay cresciuto in anfora e davvero "diverso"
Telefono: +39 334 6646850
Telefono 2: +39 345 1359466
Telefono 3: +39 392 5131902
Sito Web: https://www.fortidelvento.com/
E-mail: info@fortidelvento.com

Premio Marengo

Premio Marengo 2014:

Links

http://www.fortidelvento.com

Foto