

CANTINA DI TORTONA



Collezione PELLIZZA  
**CIRIMLETA**  
Colli Tortonesi Doc  
**Cortese Frizzante Naturale**

**VITIGNO:** Cortese

Vitigno tipico della zona a cavallo tra Oltrepo' e Piemonte, si e' ambientato benissimo sui nostri terreni argillosi e calcarei. Di colore paglierino con riflessi verdolino chiari. Al naso presenta note di frutta unite ai tipici sentori di lievito.

In bocca si fa apprezzare per la sua freschezza e la sua piacevolezza di beva. Ideale come aperitivo o per accompagnare un pasto poco impegnativo.

Servire a 10 C.

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

Viguzzolo – Villaromagnano

**ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:**

Est – Sud Est, 250 mt sul livello del mare

**TERRENO:**

argilloso calcareo profondo

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot

Carico: 10 gemme/pianta

**DENSITA' D'IMPIANTO:**

4.200 ceppi/ha

**VINIFICAZIONE:**

Raccolta manuale intorno a meta' settembre, fermentazione a temperatura controllata a cui seguono 60 giorni di rifermentazione in autoclave con il metodo Martinotti.



Cantina Sociale di Tortona Sca – Via Muraglie Rosse n. 5, 15057 Tortona  
(AL) Italia

T. \*39 0131 861265 – [info@cantinatortona.it](mailto:info@cantinatortona.it) – [www.cantinaditortona.it](http://www.cantinaditortona.it)