



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



VINI FINI

pura consistenza di sottile spessore



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

CORTEM

Autenticità di un vitigno: cortesia, raffinatezza ed eleganza

Il nome "Cortem", dal provenzale Cortes, è un tributo alla cultura delle corti, alla gentilezza, all'eleganza, ma anche all'autorevolezza. Cortese sia nel suo stile che nell'uva, porta con sé la lunga tradizione storica di questo vitigno autoctono piemontese. Fresco e delicato, racchiude tutta la sua raffinatezza in eleganti note floreali e fruttate, caratterizzate da una spiccata acidità. Un vino di struttura dalla grande capacità di invecchiamento.

NOTE TECNICHE

L'uva raccolta a mano viene riposta in piccole cassette e inserita intera direttamente nella pressa, in modo che la buccia sia conservata al meglio. Si inizia con la spremitura soffice delle uve, separando immediatamente il mosto dalle bucce. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura (15-16° C) in serbatoi di acciaio inox, previa refrigerazione e decantazione statica del mosto. L'affinamento avviene in acciaio per circa 2-3 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con le fecce fini dei lieviti. Dopo un processo di stabilizzazione a freddo in primavera, il vino viene infine messo in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È vino bianco di buona personalità, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto è ampio, con un bouquet intenso che ricorda i fiori di acacia, il limone, il mugugno e la mela acerba. Al gusto è piacevolmente secco, pieno e sapido.

ABBINAMENTI

Ideale con antipasti piatti a base di pesce, da antipasti leggeri di crudité e sashimi alla frittura di calamari. Ideale anche con i primi piatti, dal risotto con i frutti di mare alle linguine al pesto genovese o zuppe tiepide di verdure. Ideale compagno di secondi di pesce al forno o alla griglia o carni bianche leggere a base di limone. Accompagna bene le verdure grigliate o in pastella e formaggi delicati.

TERROIR

L'estremo angolo sud-orientale del Piemonte è il luogo di incontro tra la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti di epoche remote. Il terroir del Gavi dal punto di vista geologico si divide in tre fasce, che influiscono sulle caratteristiche del vino e del paesaggio. Le terre rosse, originate dalla ferrettizzazione delle ghiaie miste ad argilla degli antichi depositi alluvionali, si trovano a nord di Gavi, verso Tassarolo e Novi Ligure. Qui le colline sono più dolci e le vigne si alternano a boschi di quercia e robinia. La fascia centrale, che affiora su una linea che unisce Serravalle Scrivia a Gavi e San Cristoforo, vede un'alternanza di marne e arenarie. Sono i terreni di Monterotondo e dei vigneti alle falde della splendida foresta del monte Mesima. La parte meridionale, che si fa più ripida per l'approssimarsi dei rilievi dell'Appennino, è composta da marne argillose bianche la cui origine marina è palese, vista anche per la presenza di numerosi fossili. Il territorio fa parte del "bacino terziario del Piemonte" che comprende varie formazioni stratigrafiche della serie oligo-mio-pliocenica. In particolare, le formazioni caratterizzanti sono le "Marne Serravalliane", terreni particolarmente adatti al vitigno Cortese perché in grado di esaltarne le qualità. Ed è proprio qui, in un luogo immerso nel verde, che nasce il nostro Cortem: siamo in località Lomellina, dove il Cortese trova un luogo di raro fascino per crescere indisturbato, raggiungibile dall'antica strada che dalla Bocchetta portava a Tassarolo e poi a Novi.



GAVI DEL COMUNE DI GAVI

Cortem

LOC. LOMELLINA