# FORTI DEL VENTO

**Kategorie:** Cantine
**Beschreibung der Aktivitäten:** Ovada „Ottotori“

Vinnatur, biodynamischer Anbau: Weine, die in Erinnerung bleiben.

Im Keller: ohne Sulfite oder zugesetzte Hefen, spontane Vinifizierung für Weine, die den Charakter des Weinbergs und der Rebsorte authentisch widerspiegeln.

Geduld und Tradition für lokale Rebsorten wie Dolcetto (Rosé 299, La Volpe und Ottotori), Barbera (Podej) und Nibiö (Ventipassi), die wir vor dem Aussterben bewahrt haben, sowie Albarossa (Altaguardia), der aus einem unserer Täler stammt – ein neuer Wein, der zu uns gehört.

Zwischen Weiß- und Rotwein gibt es den Rosé 299, in Amphoren aus Dolcetto-Trauben der Lage La Volpe vinifiziert.

Der einzige Weißwein ist ein Chardonnay (An Piota) von alten Reben, ebenfalls in Amphoren vinifiziert – wahrlich „anders“.

Lehm- und Kalksteinböden, ideal für An Piota, ein Name, der aus dem piemontesischen Dialekt stammt und „klug“ bedeutet, für einen in Amphoren gezogenen Chardonnay, der wahrhaft „anders“ ist.
**Telefon:** +39 334 6646850
**Telefon 2:** +39 345 1359466
**Telefon 3:** +39 392 5131902
**Website :** https://www.fortidelvento.com/
**E-Mail:** info@fortidelvento.com

## Premio Marengo

**Marengo Preis 2014:**

## Links

http://www.fortidelvento.com

## Foto