



CANTINE FORTORE

ITALIA

L'attività vinicola della Daunia è nota fin dall'antichità. Una lunga storia che ha trovato nel vino San Severo il suo protagonista indiscusso. Primo ad ottenere in Italia, nel 1932, il riconoscimento di vino tipico con la delimitazione del territorio e il disciplinare di produzione e, nel 1968, tra i primi vini italiani a meritarsi la D.O.C. E' nella storia di questo vino e di questa terra che il marchio Cantine Fortore affonda le sue radici.

Costituita nel 1960 a Torremaggiore (FG) in un territorio collinare, immerso tra le ultime propaggini del Subappennino Dauno ad ovest e i primi contrafforti del Gargano ad est, Cantine Fortore è oggi tra i marchi pugliesi più all'avanguardia, alla continua ricerca di sistemi innovativi che mantengano immutate la qualità e la bontà del suo vino.

CANTINA FORTORE

Falanghina

I.G.T.: Daunia - CODICE: 04000

Varietà delle uve: Falanghina.
Gradazione alcolica: 13,00% vol.
Epoca di vendemmia: prima decade di settembre.
Zona di produzione: nel comune di Torremaggiore

compreso tra i monti Dauni e il Gargano.
Commenti: colore giallo paglierino. Profumo ampio, ricco di fragranze fruttate espressione del vitigno da cui deriva, con l'invecchiamento prevale il profumo di scorze di limoni. Al palato risulta ben strutturato, secco e caldo, abbastanza fresco.
Suggerimenti di servizio: antipasti a base di prosciutti e salumi, minestre di legumi, carni bianche con salse delicate.
Temperatura di servizio: 10-12° C.



VINI ITALIA

CANTINA FORTORE

Cabernet

I.G.T.: Daunia - CODICE: 04001

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon
Gradazione alcolica: 13,00% vol.
Epoca di vendemmia: terza decade di settembre.
Zona di produzione: nel comune di Torremaggiore compreso tra i monti Dauni e il Gargano.
Commenti: colore rosso rubino. Profumo persistente, con note vegetali e fruttate unite a note

speziate. Corpo pieno e sapido, lievemente tannico.
Suggerimenti di servizio: indicato per piatti succulenti, carne alla brace, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16-18° C.



CANTINA FORTORE

Merlot

I.G.T.: Daunia - CODICE: 04002

Varietà delle uve: Merlot.
Gradazione alcolica: 13,50% vol.
Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre.
Zona di produzione: nel comune di Torremaggiore

compreso tra i monti Dauni e il Gargano.
Commenti: colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso, persistente caratterizzato da note di frutta matura. Sapore caldo, austero, morbido, equilibrato.
Suggerimenti di servizio: accompagna egregiamente arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. **Temperatura di servizio:** 18-20° C.

