



*Tenuta
Olim Bauda*

Gavi DOCG



Vitigno: Cortese 100%.

Vigneto: le uve provengono dai vigneti della zona tipica ad una altitudine di 300 metri. Per disciplinare di produzione la resa per ettaro non deve eccedere 95 quintali in uva. Terreno: marne argillose.

Note degustative: colore giallo paglierino. Bouquet fine di buona intensità e persistenza dona profumi lievemente floreali, al gusto si presenta fresco morbido, aggraziato e di buona struttura.

Vinificazione: l'uva viene diraspata e pigiata la sera stessa della vendemmia, e messa in tini di acciaio inox ad una temperatura di 12°C. dove inizia una breve macerazione delle bucce a contatto con il mosto. Dopo la separazione dalle bucce inizia la fermentazione alcolica ad una temperatura di 15-16°C. A questa temperatura, necessaria per conservare i delicati profumi, il periodo di fermentazione si protrae per ben 15 giorni. Ne segue un breve affinamento in acciaio, fino all'imbottigliamento che generalmente avviene ad inizio primavera.

Servizio: 10-12°C

Fresco aperitivo primaverile, con fiori di zucca e fiori di acacia fritti ... da sogno ... Elisabetta