



Tenuta  
*Olim Bauda* dal 1961®

## Gavi del Comune di Gavi DOCG

**Vitigno:** Cortese 100%.

**Vigneto:** Grande vino bianco storico piemontese le cui uve provengono dalla zona riconosciuta per l'eccellente produzione di Cortese dal 1856. Vigneti dell'area di Gavi, comprendenti solamente 11 comuni della Provincia di Alessandria. Il terreno è composto prevalentemente da marne argillose.

**Vinificazione:** L'uva viene diraspata e pigiata la sera stessa della vendemmia, e successivamente 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, necessaria per conservare i delicati profumi. Ne segue un lungo affinamento in acciaio sulle fecce fini. Questo vino concilia la freschezza con una buona struttura e complessità.

**Abbinamenti:** Da provare con risotto con bietole da coste, tempura di ciuffetti e patate croccanti o scaloppine di pollo al vino.

### OLFATTO

*Bouquet fine di buona intensità e persistenza che dona profumi lievemente floreali.*

### VISTA

*Colore giallo paglierino.*

### GUSTO

*Al gusto si presenta fresco, aggraziato e di buona struttura.*



*“A mio giudizio il cortese è tra i migliori vini bianchi piemontesi. In passato si diceva che la nostra fosse esclusivamente terra da rossi... non sono d'accordo! Anche i bianchi possono essere di grande livello. Provate a stapparne una bottiglia dopo 3/4 anni e vi stupirete... Un vino bianco secco dalle note agrumate, biancospino ed erbe aromatiche.”*

Diana