



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 pressata la sera stessa della vendemmia e messa in tini di acciaio inox. A seguire inizia la fermentazione alcolica ad una temperatura di 15-16°C, necessaria per conservare i delicati profumi, per ben 15 giorni. Ne segue un breve affinamento in acciaio, fino all'imbottigliamento che generalmente avviene ad inizio primavera.

Abbinamenti: Da provare con fiori di zucca in pastella, faraona al forno o ravioli ricotta e scampi.

OLFATTO

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

VISTA

Colore giallo paglierino.

GUSTO

Al gusto si presenta fresco, morbido, aggraziato e di buona struttura, con note agrumate e minerali.



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

Elisabetta