



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. Le uve provengono esclusivamente dal comune di Gavi. Il terreno è composto prevalentemente da marne argillose.

Vinificazione: L'uva viene pressata la sera stessa della vendemmia, e successivamente 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. Ne segue un lungo affinamento in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento che avviene generalmente a fine primavera. 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