

Gavi DOCG



Varietà di uva: 100% Cortese.

Origini: Comune di Novi, vigneto dell'area DOCG del Gavi.

Tipo di terreno: Di medio impasto tendente al calcareo.

Periodo di raccolta: Fine Agosto - Metà settembre.

Vinificazione: Spremitura soffice dell'uva raccolta a mano, decantazione del mosto a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Invecchiamento: Il vino rimane in vasca di acciaio per 2-3 mesi.

Imbottigliamento: Il vino viene normalmente imbottigliato a fine febbraio.

Colore: Colore paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso e fine, fruttato e floreale persistente, con note di fiori di acacia e agrumi.

Sapore: E' di buon corpo, aromatico e persistente, di spiccata mineralità e sapidità.

Gradi: 13% - 13,5%

Abbinamenti: Pesci, crostacei, ma anche ottimo come aperitivo.

Grape variety: 100% Cortese.

Origins: The vineyards is located in Novi District, DOCG area.

Type of soil: Mixed soil with a higher calcareous percentage.

Harvesting time: End of August. Beginning of September.

Vinification: Soft pressing of the grapes, harvested by hand, followed by fermentation at a low temperature in temperature-controlled stainless steel tanks. The production code requires the vinification is carried out in the zone of origin, in order to press the grapes immediately after the harvest.

Ageing: The wine remain into steel tanks for 2-3 months.

Bottling: It normally takes place at the end of February.

Color: Tenuous straw yellow color with greenish reflections.

Nose: Delicate, fruity and intense odor, with acacia flowers and citrus notes.

Palate: Full bodied, harmonious and persistent, pleasant and refreshing, with a characteristic acidity and mineral content.

Degree: 13 - 13,5 %

Food pairings: Fish, shellfish, but also excellent as an aperitif.

