



Gavi D.O.C.G.

Uve: Cortese

Si tratta di uva Cortese, come per il Gavi di Gavi, coltivata su colline non comprese nel territorio del Comune di Gavi, ma nel comprensorio immediatamente circostante; presenta almeno un grado alcolico inferiore rispetto al Gavi di Gavi; molto fresco e giovane, ottimo per aperitivi.

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a metà Settembre a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate e il mosto ottenuto viene chiarificato con enzimi. Successivamente, dopo un travaso per eliminare le fecce, il limpido viene aggiunto di lieviti selezionati per innescare la fermentazione alcolica.

A processo ultimato il vino rimane per 20-25 giorni sulle fecce di fermentazione, poi raffreddato a 12 gradi e travasato alcune volte fino a raggiungere la limpidezza. Ora è pronto per essere messo in bottiglia.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: caratteristico, delicato.

Sapore: asciutto, fresco e gradevole.

MODALITA' DI SERVIZIO

Temperatura: 8-10°C.

Servire in bicchieri da vino bianco giovane.

Abbinamenti gastronomici: adatto ad aperitivi, brunch, antipasti e piatti di pesce. Meglio se bevuto giovane.



Vini Bianchi