

Gavi di Gavi D.o.c.g.

Vitigno

Cortese 100%.

Zona di produzione e caratteristiche

Le uve di questo vino provengono dalle colline del comune di Gavi in provincia di Alessandria. L'esposizione dei vigneti in zone collinari di media altezza e la composizione del terreno (marna-calcareo) garantiscono la produzione di uve di alta qualità.

Resa per ettaro

60 ettolitri

Vinificazione

L'uva è raccolta a mano, poi pressata direttamente in modo molto soffice. La fermentazione avviene senza contatto delle bucce (vinificazione in bianco) a bassa temperatura, per enfatizzare i profumi e le caratteristiche della varietà.

Caratteristiche Organolettiche

Il colore è giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è ricco di sentori floreali e fruttati, in particolare la mela verde. In bocca presenta una piacevole freschezza, grazie all'acidità equilibrata ed alla buona struttura. Tipica è la sapidità sul finale, caratteristica del terroir di provenienza.

Abbinamento gastronomico

Ottimo come aperitivo, in abbinamento a piatti di carne bianca e pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio

10 C°

Gradazione alcolica

12,5 % vol

