

PRODUTTORI DEL GAVI



AURELIANA

Gavi

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Colore giallo paglierino intenso.

Al naso sentori di frutta matura con una leggerissima vaniglia; nel complesso delicato ma potente.

Al gusto buona freschezza con una moderata acidità; armonico con un buon equilibrio.

Si abbina a partire da primi piatti leggeri, carni bianche, pesce, formaggi fino a carni rosse.

Prima annata di produzione	2000
Numero bottiglie prodotte	6.000
Uva	Cortese
Assemblaggio	80% acciaio – 20% barrique
Esposizione e altimetria	Sud 290/300 m s.l.m. nel comprensorio del Gavi
Tipologia del terreno	prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale
Sistema di allevamento	Guyot 4500 piante/ha
Età media delle viti in produzione	30 anni
Resa di uva per ettaro	80 q per ettaro
Epoca della vendemmia	metà settembre
Vasche di fermentazione	acciaio inox – barrique di rovere
Durata di fermentazione e macerazione	termo-controllata a 15°C per 20 giorni
Fermentazione malolattica	no
Modalità e durata dell'affinamento	in acciaio almeno cinque mesi su feccia fine; quattro mesi in barrique con bâtonnage settimanali. In bottiglia uno/due mesi
Gradazione alcolica	13% vol