

PRODUTTORI DEL GAVI



BRUT **Gavi DOCG** **Spumante Metodo Classico**



Il Gavi Brut è un vino spumante ottenuto con il metodo classico. La rifermentazione avviene in bottiglia per circa 30 giorni alla temperatura di 13° C, dopodiché seguono almeno altri 9-10 mesi di affinamento del vino su feccia di lievito. La lavorazione è totalmente manuale bottiglia per bottiglia.

Prima annata di produzione	<i>1981</i>
Numero bottiglie prodotte	<i>7.000</i>
Uva	<i>Cortese</i>
Assemblaggio	<i>acciaio</i>
Esposizione e altimetria	<i>Sud, 290/300 m s.l.m. nel comprensorio del Gavi</i>
Tipologia del terreno	<i>prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale</i>
Sistema di allevamento	<i>Guyot 4500 piante/ha</i>
Età media delle viti in produzione	<i>30 anni</i>
Resa di uva per ettaro	<i>95 q per ettaro</i>
Epoca della vendemmia	<i>metà settembre</i>
Vasche di fermentazione	<i>acciaio inox</i>
Durata di fermentazione primaria	<i>termo-controllata a 12°C per 20 giorni</i>
Presatura di spuma	<i>in bottiglia per la durata di un mese</i>
Modalità e durata dell'affinamento	<i>in bottiglia per almeno 9-10 mesi su feccia fine</i>
Gradazione alcolica	<i>12,5% vol</i>