



# AURELIANA

## Gavi docg

13%

Colore giallo paglierino molto intenso.  
Olfatto segnato da sentori di pietra focaia, vaniglia con sentori tostati e delicatamente speziati.  
In bocca risulta elegante, morbido e di lunga persistenza con una buona spalla.  
Antipasti e primi piatti leggeri, secondi di carni bianche e pesce, formaggi freschi e stagionati.

Servire a 8 -10°C.

### Area di produzione

Comprensorio del Gavi

### Uva

Cortese

### Tipologia di terreno

Prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale

### Altitudine

200/300 m.s.l.m.

### Esposizione

Sud

### Forma di allevamento

Guyot 4500 piante/ha

### Età media viti

30 anni

### Produzione per ettaro

8000 Kg/ha

### Epoca della vendemmia

Metà Settembre

### Produzione annua

6.000 bottiglie

### Prima annata

2000

### Vinificazione

Termocontrollata a 12°/15°C per 20 giorni.

### Maturazione e affinamento

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 5 mesi su feccia fine; 4 mesi in barrique di rovere con bâtonnage settimanali. 2 mesi in bottiglia.

