



# G

## Gavi docg

13,5%

Colore giallo paglierino intenso. Olfatto segnato da note piacevolmente burrose, poi pera, pesca, mandarino e selce. Profumo delicato, ma allo stesso tempo estremamente intenso.

Al palato è fresco, potente lungo e persistente. Antipasti, minestre e primi piatti leggeri, carni bianche e rosse, pesce, formaggi freschi e mediamente stagionati.

Servire a 8 -10°C.

### Area di produzione

Comprensorio del Gavi

### Uva

Cortese

### Tipologia di terreno

Prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale

### Altitudine

290/300 metri s.l.m.

### Esposizione

Sud

### Forma di allevamento

Guyot 4500 piante/ha

### Età media viti

40 anni

### Produzione per ettaro

7000/8000 Kg/ha

### Epoca della vendemmia

Metà Settembre

### Produzione annua

11.000 bottiglie

### Prima annata

2006

### Vinificazione

Termocontrollata a 12°C per 20 giorni.

### Maturazione e affinamento

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 8 mesi su feccia fine. Almeno 6 mesi in bottiglia.

