



**GG**

## **Gavi docg del Comune di Gavi**

13,5%

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Al naso emergono note di pesca, banana, pera e idrocarburi. Fine e persistente. Al palato fresco, strutturato, morbido e appena ammandorlato in chiusura. Aggressivamente piacevole. Antipasti, minestre e primi piatti leggeri, secondi a base di pesce, carne bianca e rossa, formaggi freschi e stagionati e speziati grazie alla sua importante struttura.

### **Area di produzione**

Comprensorio del Gavi

### **Uva**

Cortese

### **Tipologia di terreno**

bianco calcareo a base di tufo e a base sabbiosa

### **Altitudine**

290/300 metri s.l.m.

### **Esposizione**

Sud

### **Forma di allevamento**

Guyot 4500 piante/ha

### **Età media viti**

50 anni

### **Produzione per ettaro**

7000/8000 Kg/ha

### **Epoca della vendemmia**

Metà Settembre

### **Produzione annua**

14.000 bottiglie

### **Prima annata**

2006

Servire a 8 -10°C.

### **Vinificazione**

Termocontrollata a 14°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.

