



GAVI BRUT

Vino Spumante

13%

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 dai 30 ai 40 mesi di affinamento del vino su feccia di lievito. Lavorazione totalmente manuale. Antipasti e dolci, ma ottimo anche a tutto pasto.

Servire a 8 -10°C

Area di produzione

Comprensorio del Gavi

Uva

Cortese

Tipologia di terreno

Prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale e sabbiosa

Altitudine

200/300 m s.l.m.

Esposizione

Sud

Forma di allevamento

Guyot 4500 piante/ha

Età media viti

30 anni

Produzione per ettaro

9500 Kg/ha

Epoca della vendemmia

Metà Settembre

Produzione annua

7.000 bottiglie

Prima annata

1981

Vinificazione

Fermentazione primaria termocontrollata a 12°C per 20 giorni. Presa di spuma in bottiglia per la durata di 1 mese a 13°C.

Maturazione e affinamento

In bottiglia per almeno 30 mesi su feccia fine.

