



IL FORTE

Gavi docg

12,5%

Colore giallo paglierino. Al naso spiccano note di pera, pesca, albicocca e susina gialla. Alla bocca è fresco, sapido, beverino, con una leggera nota di mandorlato nel finale. Armonico ed equilibrato. Può essere servito come aperitivo, indicato per primi piatti leggeri, pesce, formaggi freschi e leggermente speziati.

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/Est

Forma di allevamento

Guyot 4500 piante/ha

Età media viti

30 anni

Produzione per ettaro

9000 Kg/ha

Epoca della vendemmia

Metà Settembre

Produzione annua

90.000 bottiglie

Prima annata

2001

Vinificazione

Termocontrollata a 12°C per 20 giorni.

Maturazione e affinamento

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 3 mesi su feccia fine. 1 mese in bottiglia.

