



# MADDALENA

## Gavi docg del Comune di Gavi

13%

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.  
Naso percorso da sentori di pesca, fiori d'acacia e miele. Al palato buona mineralità, equilibrato, fresco, piacevolmente asciutto nel finale e di spalla larga.

Pesce, formaggi fino a carni rosse grazie alla sua importante struttura.

Servire a 8 -10°C.

### Area di produzione

Comprensorio del Gavi

### Uva

Cortese

### Tipologia di terreno

Bianco calcareo a base di tufo e sabbia

### Altitudine

290/300 m s.l.m.

### Esposizione

Sud

### Forma di allevamento

Guyot 4500 piante/ha

### Età media viti

40 anni

### Produzione per ettaro

8000 Kg/ha

### Epoca della vendemmia

Metà Settembre

### Produzione annua

12.000 bottiglie

### Prima annata

1999

### Vinificazione

Termocontrollata a 12°C per 20 giorni.

### Maturazione e affinamento

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 6 mesi su feccia fine. 2 mesi in bottiglia.

