



MILLE 951

Gavi docg del Comune di Gavi

12,5%

Colore giallo paglierino con classici riflessi verdolini.
Olfatto marcato da note di fiori d'acacia, ginestra,
pera, frutto della passione e ananas.
Alla bocca sapido, lungo, fresco ed elegante.
Robusto con un'ottima spalla acida.
Ottimo come aperitivo, ma risulta ottimale in
abbinamento a primi leggeri, carni bianche, pesce
e formaggi.

Area di produzione

Comprensorio del Gavi

Uva

Cortese

Tipologia di terreno

Bianco calcareo a base di
tufo e sabbia

Altitudine

250/300 m s.l.m.

Esposizione

Sud/Est, Sud/Ovest

Forma di allevamento

Guyot e cordone speronato
4500 piante/ha

Età media viti

40 anni

Produzione per ettaro

9000 Kg/ha

Epoca della vendemmia

Metà Settembre

Produzione annua

60.000 bottiglie

Prima annata

1980

Servire a 8 -10°C.

Vinificazione

Termocontrollata a 12°C per
20 giorni.

Maturazione e affinamento

In vasche di acciaio a temperatura
controllata almeno 3 mesi su
feccia fine. 1-2 mesi in bottiglia.

