



# PRIMI GRAPPOLI

## Gavi docg

13%

Colore giallo paglierino tenue. Naso percorso da note di albicocca, pera in confettura, erbe officinali. In bocca rotondo ed avvolgente, fresco e piacevolmente sapido nel finale. Estremamente equilibrato e ottima mineralità.

Antipasti, primi piatti leggeri, secondi a base di carne bianca, pesce, formaggi sfreschi e stagionati.

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

### Forma di allevamento

Guyot 4500 piante/ha

### Età media viti

30 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.

