



# I PRODUTTORI

## Gavi docg

12%

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Olfatto caratterizzato da sentori di pietra focaia, poi pera, mela e fiori gialli. Alla bocca una buona mineralità unita a eleganza, freschezza e buona persistenza.

Antipasti, minestre e primi piatti leggeri e a base di pesce. Ottimo con formaggi freschi.

Servire a 8 -10°C.

### Area di produzione

Comprensorio del Gavi

### Uva

Cortese

### Tipologia di terreno

Prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale e sabbioso

### Altitudine

180/250 m.s.l.m.

### Esposizione

Sud/Est

### 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

90.000 bottiglie

### Prima annata

1980

### 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.

