

PRODUTTORI DEL GAVI



DIVINO

Piemonte Cortese

Denominazione di Origine Controllata

*Colore giallo paglierino.
Profumo intenso e floreale.
Alla bocca una buona mineralità con una proporzionata
spalla acida; armonico e equilibrato.
Può essere servito come aperitivo, indicato per primi piatti
leggeri, pesce, formaggi e carni bianche.*



Prima annata di produzione	1999
Numero bottiglie prodotte	12.000
Uva	Cortese
Assemblaggio	acciaio
Esposizione e altimetria	Sud 290/300 m s.l.m. nei comuni limitrofi al comprensorio del Gavi
Tipologia del terreno	prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale
Sistema di allevamento	Guyot 4500 piante/ha
Età media delle viti in produzione	30 anni
Resa di uva per ettaro	90 q per ettaro
Epoca della vendemmia	metà settembre
Vasche di fermentazione	acciaio inox
Durata di fermentazione e macerazione	termo-controllata a 15°C per 20 giorni
Fermentazione malolattica	no
Modalità e durata dell'affinamento	in acciaio almeno tre mesi su feccia fine. In bottiglia uno/due mesi
Gradazione alcolica	12% vol