

# PRODUTTORI DEL GAVI



## ETICHETTA NERA

*Gavi del Comune di Gavi*

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*



*Colore giallo paglierino intenso.*

*Al naso sentori di frutta matura con una leggerissima vaniglia; nel complesso delicato ma potente.*

*Al gusto buona freschezza con una moderata acidità; armonico con un buon equilibrio.*

*Si abbina a partire da primi piatti leggeri, carni bianche, pesce, formaggi fino a carni rosse.*

---

<b>Prima annata di produzione</b>	<i>1980</i>
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	<i>50.000</i>
<b>Uva</b>	<i>Cortese</i>
<b>Assemblaggio</b>	<i>acciaio</i>
<b>Esposizione e altimetria</b>	<i>Sud 290/300 m s.l.m. nel Comune di Gavi</i>
<b>Tipologia del terreno</b>	<i>bianco calcareo a base di tufo</i>
<b>Sistema di allevamento</b>	<i>Guyot 4500 piante/ha</i>
<b>Età media delle viti in produzione</b>	<i>40 anni</i>
<b>Resa di uva per ettaro</b>	<i>90 q per ettaro</i>
<b>Epoca della vendemmia</b>	<i>metà settembre</i>
<b>Vasche di fermentazione</b>	<i>acciaio inox</i>
<b>Durata di fermentazione e macerazione</b>	<i>termo-controllata a 15°C per 20 giorni</i>
<b>Fermentazione malolattica</b>	<i>no</i>
<b>Modalità e durata dell'affinamento</b>	<i>in acciaio almeno tre mesi su feccia fine. In bottiglia uno/due mesi</i>
<b>Gradazione alcolica</b>	<i>12,5% vol</i>