

# PRODUTTORI DEL GAVI



## GG

*Gavi del Comune di Gavi*  
**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**



*Colore giallo paglierino intenso. Sentori di frutta come pesca con un leggero mandorlato, estremamente fine e delicato. Alla bocca molto fresco grazie ad un'ottima spalla acida ed allo stesso tempo abboccato e gentile: aggressivamente piacevole. Si abbina a partire da primi piatti leggeri, carni bianche, pesce, formaggi fino a carni rosse grazie alla sua importante struttura.*

---

<b>Prima annata di produzione</b>	2006
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	6.000
<b>Uva</b>	Cortese
<b>Assemblaggio</b>	acciaio
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 290/300 metri s.l.m. nel Comune di Gavi
<b>Tipologia del terreno</b>	bianco calcareo a base di tufo
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot 4500 piante/ha
<b>Età media delle viti in produzione</b>	40 anni
<b>Resa di uva per ettaro</b>	80 q per ettaro
<b>Epoca della vendemmia</b>	metà settembre
<b>Vasche di fermentazione</b>	acciaio inox
<b>Durata di fermentazione e macerazione</b>	termo-controllata a 15 C° per 20 giorni
<b>Fermentazione malolattica</b>	no
<b>Modalità e durata dell'affinamento</b>	in acciaio almeno sei mesi su feccia fine In bottiglia uno/due mesi
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5% vol.