

# PRODUTTORI DEL GAVI



## G

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



*Colore giallo paglierino intenso.  
Sentori di frutta come banana e pesca con un leggero mandorlato.  
Profumo delicato ma allo stesso tempo estremamente intenso.  
Al gusto fresco, gentile con grande volume e corpo.  
Si abbina a partire da primi piatti leggeri, carni bianche, pesce, formaggi fino a carni rosse.*

---

<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 comprensorio del Gavi
<b>Tipologia del terreno</b>	prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot 4500 piantel/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 cinque mesi su feccia fine. In bottiglia uno/due mesi
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5% vol