

PRODUTTORI DEL GAVI



IL FORTE

Gavi

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



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

Prima annata di produzione	2001
Numero bottiglie prodotte	40.000
Uva	Cortese
Assemblaggio	acciaio
Esposizione e altimetria	Sud 290/300 m s.l.m. nel 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	12,5% vol