

PRODUTTORI DEL GAVI



MADDALENA

Gavi del Comune di Gavi

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo intenso ed ampio con sentori di pera e albicocca.
Al palato buona mineralità, ricco e di grande volume.
Si abbina a partire da primi piatti leggeri, carni bianche,
pesce, formaggi fino a carni rosse grazie alla sua importante
struttura.*

Prima annata di produzione	<i>1999</i>
Numero bottiglie prodotte	<i>8.000</i>
Uva	<i>Cortese</i>
Assemblaggio	<i>acciaio</i>
Esposizione e altimetria	<i>Sud 290/300 m s.l.m. nel Comune di Gavi</i>
Tipologia del terreno	<i>bianco calcareo a base di tufo</i>
Sistema di allevamento	<i>Guyot 4500 piante/ha</i>
Età media delle viti in produzione	<i>40 anni</i>
Resa di uva per ettaro	<i>85 q per ettaro</i>
Epoca della vendemmia	<i>metà settembre</i>
Vasche di fermentazione	<i>acciaio inox</i>
Durata di fermentazione e macerazione	<i>termo-controllata a 15° C per 20 giorni</i>
Fermentazione malolattica	<i>no</i>
Modalità e durata dell'affinamento	<i>in acciaio almeno cinque mesi su feccia fine. In bottiglia uno/due mesi</i>
Gradazione alcolica	<i>13% vol</i>