

# PRODUTTORI DEL GAVI



## PRIMI GRAPPOLI

Gavi

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*



*Colore giallo paglierino.*

*Profumo intenso, floreale con sentori di mandorla e banana.*

*Al gusto ottima mineralità, volume ed una buona spalla acida.*

*Estremamente equilibrato.*

*Può essere servito come aperitivo, indicato per primi leggeri, pesce, formaggi e carni bianche.*

---

<b>Prima annata di produzione</b>	1999
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	8.000
<b>Uva</b>	Cortese
<b>Assemblaggio</b>	acciaio
<b>Esposizione e altimetria</b>	<i>Sud 290/300 m s.l.m. nel comprensorio del Gavi prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale</i>
<b>Tipologia del terreno</b>	<i>Guyot 4500 piante/ha</i>
<b>Sistema di allevamento</b>	30 anni
<b>Età media delle viti in produzione</b>	85 q per ettaro
<b>Resa di uva per ettaro</b>	metà settembre
<b>Epoca della vendemmia</b>	acciaio inox
<b>Vasche di fermentazione</b>	termo-controllata a 15°C
<b>Durata di fermentazione e macerazione</b>	per 20 giorni
<b>Fermentazione malolattica</b>	no
<b>Modalità e durata dell'affinamento</b>	<i>in acciaio almeno cinque mesi su feccia fine. In bottiglia uno/due mesi.</i>
<b>Gradazione alcolica</b>	13% vol