

AURELIANA GAVI DOCG



VINIFICAZIONE

Termocontrollata a 12/15°C per 6/8 giorni, poi in barriques nella seconda fase di fermentazione.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 5 mesi su feccia fine e in barriques di rovere con battonage settimanali per 5/7 mesi. 3 mesi in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Comprensorio del Gavi

UVA

Cortese

TIPOLOGIA DI TERRENO

Prevalentemente rosso
a base argillosa alluvionale

ALTITUDINE

200 /250 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud/Est

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

40 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

8.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre

PRODUZIONE ANNUA

6.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

2000

COLORE GIALLO PAGLIERINO MOLTO INTENSO.

OLFATTO SEGNATO DA SENTORI DI PIETRA FOCAIA, VANIGLIA CON SENTORI TOSTATI E DELICATAMENTE SPEZIATI. IN BOCCA RISULTA ELEGANTE, MORBIDO E DI LUNGA PERSISTENZA CON UNA BUONA SPALLA.

ANTIPASTI E PRIMI PIATTI LEGGERI, SECONDI DI CARNI BIANCHE E PESCE, FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI.

SERVIRE A 8 -10°C



SOCIETÀ AGRICOLA PRODUTTORI DEL GAVI • P.IVA 00167420066
VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO, 45 - 15066 GAVI (AL)
TEL. +39 0143 642786 INFO@PRODUTTORIDELGAVI.COM