

BIO
GAVI DOCG
DEL COMUNE DI GAVI



VINIFICAZIONE

Termocontrollata a 14°C per 20 giorni.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 6 mesi su feccia fine. Almeno 2 mesi in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Comprensorio del Gavi

UVA

Cortese

TIPOLOGIA DI TERRENO

Bianco calcareo a base di tufo e sabbia

ALTITUDINE

290 /300 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud - Sud/Ovest - Piano

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

50 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

8.500 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre

PRODUZIONE ANNUA

14.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

2018

COLORE GIALLO PAGLIERINO TENUE CON RIFLESSI VERDOLINI.

AL NASO EMERGONO NOTE DI PESCA, BANANA E PERA. FINE E PERSISTENTE CON OTTIMA SPALLA ACIDA.

AL PALATO FRESCO, STRUTTURATO E MOBIDO.

CONSIGLIATO CON ANTIPASTI, MINESTRE E PRIMI PIATTI LEGGERI, SECONDI A BASE DI PESCE, CARNE BIANCA E 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