

G GAVI DOCG



VINIFICAZIONE

Termocontrollata a 12°C per 20 giorni.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 8 mesi su feccia fine. Almeno 6 mesi in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Comprensorio del Gavi

UVA

Cortese

TIPOLOGIA DI TERRENO

Prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale

ALTITUDINE

250 /290 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud - Sud/Est

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

50 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

7.000/8.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre

PRODUZIONE ANNUA

11.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

2006

COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO. OLFATTO SEGNATO DA NOTE PIACEVOLMENTE BURROSE, POI PERA, PESCA, MANDARINO E SELCE. PROFUMO DELICATO, MA ALLO STESSO TEMPO ESTREMAMENTE INTENSO. AL PALATO È FRESCO, POTENTE LUNGO E PERSISTENTE.

ANTIPASTI, MINESTRE E PRIMI PIATTI LEGGERI, CARNI BIANCHE E ROSSE, PESCE, FORMAGGI FRESCHI E MEDIAMENTE 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