

GAVI BRUT VINO SPUMANTE



VINIFICAZIONE

Fermentazione primaria termocontrollata a 12°C per 20 giorni. Presa di spuma in bottiglia per la durata di 1 mese a 15°C.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 36 mesi su feccia fine. 6 mesi dopo il *dégorgement*.

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 - Altipiano

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

30 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

9.500 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre

PRODUZIONE ANNUA

7.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

1981

IL GAVI BRUT È UN VINO SPUMANTE OTTENUTO CON IL METODO CLASSICO. LA RIFERMENTAZIONE AVVIENE IN BOTTIGLIA PER CIRCA 30 GIORNI ALLA TEMPERATURA DI 13°C, DOPODICHÉ SEGUONO DAI 30 AI 40 MESI DI AFFINAMENTO DEL VINO SU FECCIA DI LIEVITO. LAVORAZIONE TOTALMENTE MANUALE. ANTIPASTI E DOLCI, MA OTTIMO ANCHE A TUTTO PASTO.

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