

GG
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 8 mesi su feccia fine. Almeno 6 mesi in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Comune di Gavi

UVA

Cortese

TIPOLOGIA DI TERRENO RR

Bianco calcareo a base di tufo e sabbia

ALTITUDINE

290 /300 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

50 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

7.000/8.000

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre

PRODUZIONE ANNUA

14.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

2006

COLORE GIALLO PAGLIERINO TENUE CON RIFLESSI VERDOLINI.

AL NASO EMERGONO NOTE DI PESCA, BANANA, PERA E IDROCARBURI. FINE E PERSISTENTE.

AL PALATO FRESCO, STRUTTURATO, MORBIDO E APPENA AMMANDORLATO IN CHIUSURA. AGGRESSIVAMENTE PIACEVOLE.

ANTIPASTI, MINESTRE E PRIMI PIATTI LEGGERI, SECONDI A BASE DI PESCE, CARNE BIANCA E ROSSA, FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI E SPEZIATI GRAZIE ALLA SUA IMPORTANTE STRUTTURA.

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