

IL FORTE GAVI DOCG



VINIFICAZIONE

Termocontrollata a 12°C per 20 giorni.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 3 mesi su feccia fine. 1 mese in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Comprensorio del Gavi

UVA

Cortese

TIPOLOGIA DI TERRENO

Prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale

ALTITUDINE

180/200 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud/Est - Altipiano

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

30 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

9.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre

PRODUZIONE ANNUA

100.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

2001

COLORE GIALLO PAGLIERINO.

AL NASO SPICCANO NOTE DI PERA, PESCA, ALBICOCCA E SUSINA GIALLA.

ALLA BOCCA È FRESCO, SAPIDO, BEVERINO, CON UNA LEGGERA NOTA DI MANDORLATO NEL FINALE. ARMONICO ED EQUILIBRATO. PUÒ ESSERE SERVITO COME APERITIVO, INDICATO PER PRIMI PIATTI LEGGERI, PESCE, FORMAGGI FRESCHI E LEGGERMENTE SPEZIATI.

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