

MADDALENA

GAVI DOCG

DEL COMUNE DI GAVI



VINIFICAZIONE

Termocontrollata a 12°C per 20 giorni.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

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

AREA DI PRODUZIONE

Comune Gavi

UVA

Cortese

TIPOLOGIA DI TERRENO

Bianco calcareo a
base di tufo e sabbia

ALTITUDINE

290 /300 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud - Sud/Est

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

50 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

8.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre

PRODUZIONE ANNUA

12.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

1999

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON
RIFLESSI VERDOLINI.

NASO PERCORSO DA SENTORI DI PESCA,
FIORI D'ACACIA E MIELE. AL PALATO
BUONA MINERALITÀ, EQUILIBRATO,
FRESCO, PIACEVOLMENTE ASCIUTTO
NEL FINALE E DI SPALLA LARGA.
PESCE, FORMAGGI FINO A CARNI ROSSE
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