

MADDALENA

GAVI DOCG

DEL COMUNE DI GAVI



VINIFICATION

Temperature-controlled at 12° C for 20 days.

REFINEMENT AND AGEING

In steel tank with controlled temperature for at least 6 months on fine lees. In the bottle 2 months.

AREA DI PRODUZIONE

Gavi

UVA

Cortese

TIPOLOGIA DI TERRENO

Limestone white soil based
on tuff and sandy

ALTITUDINE

290 /300 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

40 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

8.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Middle of September

PRODUZIONE ANNUA

12.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

1999

STRAW YELLOW COLOR WITH GREENISH HUES. ITS AROMA REVEALS HINTS OF PEACH, ACACIA FLOWERS AND HONEY. THE MOUTHFEEL IS BALANCED WITH A NICE MINERALITY, PLEASANTLY DRY FINISH AND FULL-BODIED. BEST WITH FISH, CHEESES BUT ALSO RED MEAT, THANKS TO ITS IMPORTANT STRUCTURE.

BEST SERVED AT 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