

MILLE951
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 3 mesi su feccia fine. 1 o 2 mesi in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Comprensorio del Gavi

UVA

Cortese

TIPOLOGIA DI TERRENO

Bianco calcareo a base di marne e sabbia

ALTITUDINE

250 /300 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud - Sud/Ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato
4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

50 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

8.000/9.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre

PRODUZIONE ANNUA

60.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

1980

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON CLASSICI RIFLESSI VERDOLINI.

OLFATTO MARCATO DA NOTE DI FIORI D'ACACIA, GINESTRA, PERA, FRUTTO DELLA PASSIONE E ANANAS.

ALLA BOCCA SAPIDO, LUNGO, FRESCO ED ELEGANTE. ROBUSTO CON UN'OTTIMA SPALLA ACIDA.

OTTIMO COME APERITIVO, MA RISULTA OTTIMALE IN ABBINAMENTO A PRIMI LEGGERI, CARNI BIANCHE, PESCE E FORMAGGI.

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