

**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 tufo 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](mailto:INFO@PRODUTTORIDELGAVI.COM)