

Gavi DOCG del Comune di Gavi, Groppella



Vitigno: 100% Cortese di Gavi
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4000 viti per ettaro
Età del vigneto: 45 anni

Grape variety: 100% Cortese di Gavi
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4000 vines per hectare
Average age of the vineyards: 45 years-old



Come per l'etichetta nera, questo vino è ottenuto partendo da una macerazione a freddo precedente la fermentazione, che avviene in piccoli carati di legno. Una volta terminata la fermentazione alcolica, questo vino affina in **barriques di rovere francese** da 225 litri per circa 10 mesi, con battonage settimanali.

Like the black label Gavi, this wine is obtained through an initial process of cold maceration, followed by fermentation in small wooden barriques. After the alcoholic fermentation, this wine is aged for about 10 months in 225 litre capacity French oak barriques, with weekly bâtonnage.



Si tratta di un vino dal **colore** giallo paglierino carico e brillante. Il **profumo** è molto intenso e delicato con piacevoli sentori di albicocca e pompelmo, con note vanigliate e minerali. Il **sapore** è caldo e corposo, persistente e sapido, svela un fondo di pietra focaia e vaniglia dolce. Perfetto con antipasti ricchi e saporiti, sushi, zuppe di pesce, carni alla griglia.

A brilliant straw yellow in colour, this wine is characterised by an intense and delicate sent, with pleasing apricot and grapefruit notes, with vanilla and mineral nuances. Its warm and full-bodied, persistent and savoury taste reveals traces of flint and sweet vanilla. It pairs well with rich and savoury hors d'oeuvres, sushi, fish soups, grilled meat.

