

## Gavi DOCG del Comune di Gavi



**Vitigno:** 100% Cortese di Gavi, autoctono piemontese

**Forma di allevamento:** Guyot

**Ceppi per ettaro:** 4000 viti per ettaro

**Età media dei vigneti:** 25 anni

**Orientamento e altitudine:** vigneti con esposizione ovest, sud-ovest a 250 mt di altitudine

**Terreno:** molto vario, tufaceo, calcareo, intercalato da zone argillose con sabbie e ghiaie ferretizzate.



Le uve vengono accuratamente raccolte a mano generalmente a partire dalla seconda decade di settembre.

La vinificazione comincia tramite **pressatura** soffice delle uve intere con pressa di ultima generazione "Bucher Inertys" che consente di evitare qualsiasi ossidazione, preservando così tutti gli aromi dell'uva.

La **fermentazione** viene attivata con inoculo di lieviti selezionati e svolge ad una temperatura di circa 18°C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Al termine della fermentazione alcolica breve permanenza sulle fecce fini con leggeri movimenti delle stesse.

L'**imbottigliamento** viene effettuato nella primavera successiva la vendemmia.

**Affinamento** in bottiglia 2-4 mesi.



Questo è il prodotto principale dell'azienda, si tratta di un vino dal **colore** giallo paglierino intenso con bei riflessi oro, brillante.

Il **profumo** è intenso, fragrante e caratteristico con piacevoli ed eleganti sentori di albicocca e agrumi su sottilissimo sfondo minerale e rugginoso.

Il **sapore** è caldo, sapido ed armonico minerale e succoso. Si **abbina** ad antipasti di verdure e di carni bianche, insalate di mare e pesce alla griglia, primi piatti di pasta. Di grande bevibilità, il vino rispecchia tutta la tipicità di Gavi: un luogo piccolo e speciale. La **temperatura** di servizio ideale è 10°C.

