

Gavi DOCG

“Vendemmiale”



Vitigno: Cortese



Zona di produzione: Gavi e Novi Ligure



Giudizio organolettico: Giallo paglierino, di buona intensità e con accattivanti riflessi verdognoli. Al naso si presenta intenso con note floreali e di agrume maturo. Il gusto è morbido, vivo e persistente.



Notizie utili: I vigneti di produzione di questo Gavi, fin dalla potatura e successivamente con la coltivazione, godono di particolari attenzioni, premiate dall'ottenimento di uve particolari, che esprimono nella loro completezza una qualità superiore. La raccolta tardiva, esclusivamente manuale, e una pressatura soffice, consente di fermentare un mosto dalle peculiarità che andranno successivamente a caratterizzare il vino. La fermentazione è condotta a bassa temperatura con lieviti selezionati e adatti allo scopo.



Affinamento: 6 mesi acciaio



Alcool: 12,50%



Zuccheri: 2,50 g/l



Acidità totale: 6,10 g/l



Abbinamenti gastronomici: È un vino da tutto pasto specie se il menù è a base di pesce. Indicato per antipasti di verdure, sia caldi che freddi, con minestre e zuppe di pesce. Per i formaggi si accompagna egregiamente con quelli a pasta molle. Ottimo anche come aperitivo.



Servizio: 7-8°C

