



TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti disposti su terreni alluvionali con sedimenti argillo limosi, intercalati da ghiaie bruno-rossastre, con tessitura da media a medio-fine.

La pressatura è soffice e il mosto viene messo a fermentare in purezza alla temperatura di circa 15-16 °C per dieci giorni.

La conservazione avviene a bassa temperatura cui segue un breve affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: ampio, fresco, note floreali e di frutta (anice, fieno fresco)

Sapore: armonico, di giusta e gradevole acidità, con sentori di frutta matura

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Cortese

Gradazione alcolica: 12.0 % vol.

Denominazione: Gavi DOCG

Maturazione: sui lieviti, in acciaio.

