

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Masseria dei Carmelitani

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



TECNICA DI PRODUZIONE

Il vitigno Cortese coltivato sulle colline del comune di Gavi (AL) dà origine ad un vino che può fregiarsi della sottodenominazione “del Comune di Gavi”. Questi vigneti sono disposti a 250-300 metri s.l.m. su terreni di costituzione prevalentemente marnoso-sabbiosa: marne potenti a strati alternate ad arenarie; i colori di questi suoli variano da bruno chiaro a chiaro.

La pressatura è soffice e il mosto fiore illimpidito viene fatto fermentare ad una temperatura di 16-17 °C per circa 10 giorni. Non si procede con la fermentazione malolattica al fine di mantenere una leggera vena acidula. Dopo breve affinamento in bottiglia, il vino è pronto all’inizio del nuovo anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: piacevoli aromi di frutta matura, principalmente gialla. Erbaceo con una punta di mineralità.

Sapore: elegante e complesso, bilanciato nel frutto e nel fiore. Una buona acidità precede un finale asciutto.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Cortese

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Denominazione: Gavi del Comune di Gavi DOCG

Maturazione: sui lieviti, in acciaio.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Masseria dei Carmelitani 2022

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



Decanter

JAMES BUTTON

92 (08-2023)

A very elegant and seductive expression of Cortese, hailing from vineyards surrounding a 14th century farmhouse built by Carmelite monks. Very mineral nose, with wet stone freshness inviting you to take the first sip. Followed on the palate with flavours of yellow apple, peach, quince and melon, supported by a good acid structure. Enjoy with buttered lobster or grilled prawns