

G A V I

DOCG
DEL COMUNE DI GAVI



Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. Espressione di un territorio, il Gavi del Comune di Gavi nasce dall'uva Cortese e si contraddistingue per l'intensità di aromi floreali, la mineralità e l'eccellente sapidità. Un vino che dura nel tempo, acquisendo equilibrio e forza gustativa.



Cortese



200-300m slm



Metà
settembre



0,375 - 0,75 L



Comune di Gavi



Sud-est,
sud-ovest



12,5 % vol



Il terreno è
sabbioso, ricco
di marne arenacee



System: guyot
4.000-5.000
ceppi/ha



10 °C

NOTE TECNICHE

Vinificazione: si inizia con la spremitura soffice delle uve, separando immediatamente il mosto dalle bucce. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura (18-20° C) in serbatoi di acciaio inox, previa refrigerazione e decantazione statica del mosto.

Affinamento: sosta in acciaio per circa 2-3 mesi sulle fecce fini dei lieviti, quindi, dopo un intervento di stabilizzazione a freddo in primavera, si procede all'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È vino bianco di buona personalità, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto è ampio, con un bouquet intenso che ricorda i fiori di acacia, il limone, il mugugno e la mela acerba. Al gusto è piacevolmente secco, pieno e sapido.

ABBINAMENTI

Ottimo servito come aperitivo, ma si esalta negli abbinamenti con antipasti e piatti a base di pesce, molluschi e crostacei in genere. È il vino giusto per l'estate, ma i suoi matrimoni gastronomici non conoscono confini di stagione.

G A V I

DOCG
DEL COMUNE DI GAVI



Horizontal and soft lines, historical and distinctive traits that characterise the origin, provenance and savoir-faire of Fontanafredda. An expression of a territory, Gavi del Comune di Gavi is made from the Cortese grape and is characterised by the intensity of floreal aromas, minerality and excellent sapidity. A wine that lasts over time, acquiring balance and strength of flavour.



Cortese



200-300m asl



Middle of
September



0,375 - 0,75 L



Gavi village



South - east
South-west



12,5 % vol



Sandy soil with
a high content of
arenaceous marl



System: guyot
4.400 plants/ha



10 °C

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes undergo soft pressing before being immediately separated from the skins. The fermentation is carried out at a low temperature (18°- 20° C) on steel tanks, prior to refrigeration and static racking of the must.

Ageing: in steel for 2-3 months on its fine lees. After a cold stabilization in spring, the bottling process takes place.

TASTING NOTES

This is a white wine with a good personality. The colour is straw-yellow with greenish highlights. On the nose is full, with an intense bouquet featuring acacia and thrush flower, lemon, and unripe apple. The palate is nicely dry, full, and sapid.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, it is its very best served with starters and fish and shellfish dishes. Its the perfect summer wine, but its gastronomic pairings know no seasonal limits.