

G A V I
DOCG
DEL COMUNE DI
G A V I



Cortese



Comune di Gavi



Il terreno è
sabbioso, ricco
di marne arenacee



200-300m slm



Sud-est,
sud-ovest



System: guyot
4.000-5.000
ceppi/ha



Metà
settembre



12,5 % vol



10 °C



0,375 - 0,75 L

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, 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
 G A V I



Cortese



Rovereto and its surrounding district of Gavi village



Sandy soil with a high content of arenaceous marl



200-300m asl



Nid-hillsides' vineyards



System: guyot
4.400 plants/ha



Middle of September



12,5 % vol



10 °C



0,375 - 0,75 L

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° C (85% in stainless steel, 15% in barriques), prior to refrigeration and static racking of the must.

Ageing: in steel for 2-3 months, cold stabilization in springtime is followed by bottling.

TASTING NOTES

This is a white wine with personality, which resolutely defends its characteristics against the perils of time, allowing it to maintain the highest quality for several seasons. Straw-yellow with greenish highlights, it has an ample nose, with an intense bouquet featuring flowers, vanilla, lemon, lily of the valley and bitter apples. Its nicely dry taste is full, well-balanced and elegant.

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.