

# GAVI

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 Aoreali, 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 areal 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° 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 acacia flowers, vanilla, lemon, lily of the valley and bitter apples. Its 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.