

GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
DEL COMUNE DI GAVI



*Colore giallo paglierino,
profumi di fiori e di frutta con toni che richiamano la pesca.
Sapore pieno, ricco, morbido e avvolgente con note aromatiche nobili, derivate
dalla completa maturazione delle uve, che ne esaltano il carattere.*

Si serve alla temperatura di 12°C

Prima annata di produzione 1974

Vitigno 100% Cortese del Comune di Gavi

Esposizione e altimetria Prevalente Sud-Sud Ovest; 250-300 m s.l.m.

Tipologia di terreno Argillo-Marnoso

Sistema di allevamento Guyot, 4200 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione 30 anni

Resa di uva per ettaro 90-95 quintali

Epoca della vendemmia Fine settembre, inizio Ottobre

Vasche di fermentazione Acciaio inox

Temperatura di fermentazione Termo controllata a 18° C

Durata della fermentazione Tre settimane

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO