

GAVI DOCG “undici”



Vitigno: Cortese

Zona di produzione: comuni della denominazione in provincia di Alessandria, con epicentro il comune di Gavi

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: metà settembre

Resa massima: 95 q/ha di uva

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione a bassa temperatura (12 -14°C)

Fermentazione malolattica: assente

Affinamento: in acciaio per 3/4 mesi, a seguire imbottigliamento

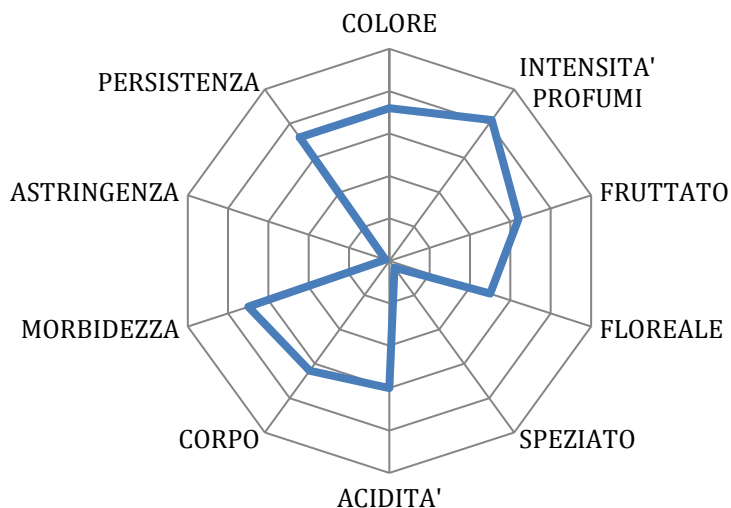
CARATTERISTICHE DEL VINO

Grado alcolico (minimo): 10,50% vol.

Acidità totale (minima): 5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 15 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 8/10 gradi

Conservazione: vino fresco, adatto ad un consumo nell'annata. Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante.

Abbinamento cibo/vino: Aperitivi e antipasti a base di pesce e crostacei, primi piatti semplici e formaggi freschi