



GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DEL COMUNE DI GAVI

	TIPO DI VINO TYPE OF WINE	Bianco secco / White dry
	GIACITURA DEI TERRENI LOCATION OF THE SOIL	Colline morbide Rolling hills
	TIPO TERRENO TYPE OF SOIL	Argillo-marnoso Mix of clay and marl
	VARIETÁ VARIETAL	Cortese
	VINIFICAZIONE WINEMAKING	Spremitura soffice delle uve, separazione immediata del mosto dalle bucce. Fermentazione a bassa temperatura (12-14 °c) in serbatoi di acciaio inox Soft grape crushing and immediate separation of the must from the skins. Fermentation at low temperature (12-14 °c) in stainless steel tanks
	TENORE ALCOLICO ALCOHOL CONTENT	12,5% vol
	AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO AGEING AND REFINEMENT	Sui lieviti in acciaio inox In contact with the yeasts in stainless steel
	COLORE COLOUR	Giallo paglierino con riflessi verdolini / Straw yellow with light greenish reflection
	PROFUMO BOUQUET	Intenso, floreale e fruttato con note di limone Intense, floreal and fruity with lemony notes
	SAPORE FLAVOUR	Fresco e fruttato. Struttura armonica ed elegante con piacevole mineralità Fresh and fruity. Harmonious and elegant structure that gives a pleasant minerality
	TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE	8-10°
	FORMATI FORMAT	750-1500 ML