

GAVI DOCG ANFORA BIO



Uva: cortese 100 %
 Esposizione e altimetria: sud, sud-ovest
 280-300 metri s.l.m
 Tipologia del terreno: argilloso
 Sistema di allevamento: Guyot
 Metodo di potatura: Simonit & Sirch
 Vigneti: a conduzione biologica
 Età media delle viti in produzione: 30 anni

Epoca della vendemmia: metà Settembre
 Metodo di raccolta: esclusivamente manuale
 in cassette
 Fermentazione: in anfora di terracotta con
 macerazione sulle bucce
 Modalità e durata di affinamento: in anfora
 di terracotta per circa 9 mesi dalla svinatura
 con ripetuti “Bâtonnage” delle fecce nobili e
 per almeno 3 mesi in bottiglia.

Abbinamenti: carne cruda, formaggi caprini freschi e
 Montebore, ottimo per accompagnare pesce e antipasti di
 pesce e sushi.
 Servire a 12 °C.

Premiazioni: Grande Oro (96 punti PAR)
 Bewertungsbogen nach PAR
 Prima annata di produzione: 2017