



GAVI DOCG 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: 20 anni

Epoca della vendemmia: metà Settembre

Metodo di raccolta: esclusivamente manuale in cassette

Fermentazione: tradizionale in vasche di acciaio inox
termocontrollata a

18 °C per preservare i profumi fruttati

Modalità e durata di affinamento: in vasche di acciaio per
circa 5 mesi dall'epoca dei travasi con ripetuti "Bâtonnage"
delle fecce nobili e per almeno 3 mesi in bottiglia

Gavi tradizionale dal colore giallo paglierino e brillante, con
sentori di frutta intensi (pesca, agrumi, pera) e di fiori bianchi,
dal sapore fresco e morbido con sensazioni minerali.

Ideale come aperitivo, ottimo con il pesce e le carni bianche.

Servire a 12 °C.

