

GAVI DOCG TERRAROSSA 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 vasche di acciaio inox termocontrollata a 18 °C per preservare i profumi fruttati. Criomacerazione sulle bucce

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

Questo vino giova di una parziale criomacerazione sulle bucce, colore giallo paglierino intenso dai tenui riflessi verdognoli; sorretto da una eccellente struttura e mineralità, al naso si apre fine e complesso con sentori di anice, pompelmo rosa e pera mentre al gusto si porge avvolgente, fresco e saporito.

Abbinamenti: carne cruda, formaggi caprini freschi e Montebore, ottimo per accompagnare pesce e antipasti di pesce.

Servire a 12 °C.