

G A V I

DOC



Cortese



Area a ridosso
dell'Appennino Ligure



Terreni sabbiosi, ricchi
di marne arenacee



200-300m slm



Est e Ovest



Sistema: guyot
4.000-5.000 ceppi/ha



Il decade
di settembre



12,5 % vol



10 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: dopo la separazione del mosto dalle bucce viene effettuato un intervento di refrigerazione e di decantazione statica, dopodiché si avvia la fermentazione a temperatura controllata (20 °C).

Affinamento: effettuato in acciaio per 4-5 mesi, viene seguito dall'imbottigliamento, nella primavera successiva alla vendemmia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Nel calice il vino è brillante, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto è ampio, con un bouquet fine ed elegante che ricorda i fiori e la frutta fresca, con prevalenza di limone, mugugno e mela acerba. Al gusto è piacevolmente giovane, secco, fresco e armonico.

ABBINAMENTI

È accattivante se viene servito come aperitivo, ma stuzzica nei suoi abbinamenti con gli antipasti e i piatti a base di pesce. In estate è il vino giusto, ma i suoi matrimoni gastronomici non conoscono confini di stagione.



G A V I

DOCG



Cortese



Langa albese



Clayey marl and calcareous sand soil



200-350 asl



West and East



System: guyot
4.000-5.000 plants/ha



Second ten days
of September



12,5 % vol



10 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes are taken to the winery in boxes, and immediately undergo soft pressing, with separation of the free-run juice from the skins. The must is then transferred into heat-conditioned stainless steel tanks, where - after chilling and static racking - it ferments at a low temperature (18 °C). At the end of the fermentation, the wine is stored at a temperature of 5 °C to avoid the malolactic fermentation.

Ageing: the wine refines in steel for 4-5

months at a low temperature, left on its fine lees to increase its aromatic complexity and fullness on the palate. Then, after cold stabilization, it is bottled before the summer.

TASTING NOTES

Intense straw-yellow with greenish highlights. On the nose, the bouquet conjures up exotic fruit, ripe pears, hawthorn blossom, and acacia honey. Soft, sweet and nicely mouth-filling on

the palate, with a crispy fresh and flavour finish.

PAIRINGS

Served chilled it is a great aperitif. It is also ideal with fish hors-d'oeuvres, light starters, risotto and pasta..

