











G A V I

DOCG



L'etichetta Platinum: Oltre 160 anni di una storia unica, quella di Fontanafredda. I saperi e i sapori della nostra tradizione sotto una nuova veste. Un Gavi brillante, giovane e fresco che ricorda fiori, frutta fresca con prevalenza di limone, mugugno e mela acerba.

 Cortese	 200-350m slm	 11 decade di settembre	 0,75 L
 Area a ridosso dell'Appennino Ligure	 Est, Ovest	 12,5% vol	
 Terreni sabbiosi, ricchi di marne arenacee	 Sistema: guyot 4.000-5.000 ceppi/ha	 10 °C	

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



Hills close to the Ligurian Appennines



Clayey marl and calcareous sandy soil



200-350m asl



West, 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 wine is vinified where the grapes are grown. After the separation of the must from the skins, the wine is refrigerated and undergoes static racking, after that the fermentation takes place at a controlled temperature (20 °C).

Ageing: the wine is refined in steel for 4-5 months, and is then bottled in the spring following the harvest.

TASTING NOTES

This is a bright straw-yellow wine with greenish highlights. It has a full, delicate, elegant bouquet which brings to mind flowers and fresh fruit - mostly lemons, lilies of the valley and green apples. Its taste is attractively young, dry, fresh and well-balanced.

PAIRINGS

An inviting aperitif, it whets the appetite if combined with starters and fish dishes. It is perfect in summer, but there are no seasonal limitations for serving this delightful wine.