



GAVI D.O.C.G.

VINO BIANCO FERMO

Il nostro Gavi DOCG è ottenuto esclusivamente dalle uve di Cortese provenienti dalle vigne della nostra antica tenuta risalente al 1600.

E' un vino bianco fermo dal colore giallo paglierino che si contraddistingue per un profumo fruttato e per un gusto fresco e armonico, minerale al palato.

Adatto ad accompagnarsi con moltissimi cibi, grazie alla buona sapidità e al suo profumo è perfetto con verdure, carni bianche e piatti di pesce.



UVA: Cortese 100%

TERRENO: suolo misto stratificato di antica origine marina (marne e argille)

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle Uve, vinificato a freddo in vasche di Acciaio a temperatura controllata (17/18°C) con batonnage settimanali.

ALCOL: 12,5%

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

FORMATO: 0,75 lt.