



GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI MONTESSORA

L'apice qualitativo dei Gavi La Giustiniana è complesso, elegante e persistente. È caratterizzato da una notevole capacità di invecchiamento.



Zona di produzione

I vigneti La Giustiniana sono ubicati in Fraz. Rovereto, Gavi, Piemonte.

Terreno

Ghiaie alluvionali alternate ad argille ricche di ferro.

Uve

Cortese 100% allevata a Guyot.

Vendemmia

Nella prima settimana di settembre.

Vinificazione

Pigiatura soffice, fermentazione con controllo di temperatura. Permanenza sui lieviti per 9 mesi prima dell'imbottigliamento. Il vino viene imbottigliato in tarda primavera.

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo

Intenso e complesso, con note fruttate e minerali.

La Giustiniana

Sapore

Distintivo. Elegante e strutturato con una vena amarognola in corpo ampio.

Gastronomia

Antipasti e primi a base di pesci, crostacei e molluschi. Servire a 10/12° C.