



MAGDA PEDRINI
VITICULTRICE IN GAVI

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI

MAGDA

IL VIGNETO

Estensione vigneto: 1,5 ettari,
Posizione: i vigneti sono esposti a est a
un'altitudine di 350 metri
sopra il livello del mare.

Tipologia del terreno: marnoso
compatto,
Vitigno: Cortese 100%,
Forma allevamento: Guyot,
Vendemmia: Nella seconda decade di
settembre,

LA VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice delle uve
interne si ottiene il mosto fiore. L'inoculo
con lieviti autoctoni attiva la
fermentazione alcolica, condotta alla
temperatura controllata di 16° C in
serbatoi di acciaio inox
termocondizionati. Terminata la
fermentazione alcolica, il vino permane
sulle fecce fini (sur lies) con batonnage
costanti. L'imballaggio avviene nella
vendemmia, con un affinamento di 2-4
mesi.

IL GIUDIZIO ORGANOLETTICO

E' un Gavi DOCG del Comune di Gavi che
rispecchia in pieno le caratteristiche
dell'uva Cortese: una piacevole
mineralità accompagnata da un'ottima
persistenza.

Colore: giallo paglierino brillante con
leggeri riflessi verdolini,

Profumo: intenso, fragrante e
caratteristico, con piacevoli
sentori di albicocca e agrumi
su sottilissimo sfondo
minerale.

Sapore: secco, caldo, sapido e armonico.

ATAVOLA

Accompagna con eleganza antipasti a
base di verdure e carni bianche, insalate
di mare e il pesce alla griglia, i primi
piatti di pasta.

Temperatura di servizio: 10/12° C.

Azienda Agricola Massone Stefano U.L.

Fraz. Pratolungo, 163 – 15066 Gavi (AL) – Piemonte, ITALIA

Tel: +39 0143 667923 – fax: +39 0143 667929 – email: info@magdapadrini.it