



MAGDAPEDRINI  
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 intere 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'imbottigliamento avviene nella primavera successiva alla 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.

#### A TAVOLA

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@magdapedrini.it](mailto:info@magdapedrini.it)