

# g a v i

## GAVI DOCG



**Classificazione:** bianco secco

**Vitigno:** 100% Cortese, vigna in Tassarolo (AL)

**Esposizione e altimetria:** Sud - Sud-Ovest, 250 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** calcareo - argilloso e a tratti terra rossa

**Sistema di allevamento:** guyot, 4000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**

tradizionale con pressatura soffice delle uve intere

**Fermentazione e maturazione:** in vasche d'acciaio

**Bottiglie prodotte:** 12000

**Alcool:** 12,50%

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino, con riflessi verdognoli

**Profumo:** caratteristico, delicato, fruttato, floreale

**Sapore:** tipico, secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico

**Accostamenti gastronomici:**

è ideale come aperitivo; si accompagna con eleganza agli antipasti di pesce, frutti di mare, crostacei, insalate di pollo e riso, scaloppine di carni bianche, arrosti leggeri e fritture miste

**Temperatura di degustazione:** 8-10 °C

### PREMI



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea  
Località Molinetto, 1  
15060 Francavilla Bisio (AL) - Piemonte - ITALIA  
Email: molinetto@molinettocarrea.it  
Internet: www.molinettocarrea.it  
Cellulare: +39 329 49 035 00  
Instagram: @molinettowine - Twitter: @molinettocarrea