

# 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

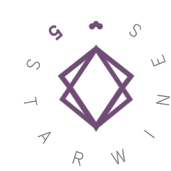
**Sapore:** tipico, secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico

## 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 frittture miste

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

## PREMI



  
molinetto



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea  
Località Molinetto, 1  
15060 Francavilla Bisio (AL) - Piemonte - ITALIA  
Email: [molinetto@molinetto-carrea.it](mailto:molinetto@molinetto-carrea.it)  
Internet: [www.molinetto-carrea.it](http://www.molinetto-carrea.it)  
Cellulare: +39 329 49 035 00  
Instagram: @molinetto\_wine - Twitter: @molinetto\_carrea