



re·ly s

GAVI DOCG

Classificazione: bianco secco

Vigneto: 100% Cortese, vigna in Tassarolo (AL)

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

Tipologia del terreno: calcareo – argilloso

Sistema di allevamento: guyot, 4000 ceppi per ettaro

Vendemmia: manuale

Tecnica di vinificazione: pigia-diraspatura delle uve intere, breve macerazione del mosto sulle bucce e pressatura soffice

Fermentazione: in vasche d'acciaio con minimo impiego di anidride solforosa

Maturazione:

1/3 in barrique di rovere francese per 6 mesi

2/3 in vasche d'acciaio per 6 mesi

Bottiglie prodotte: 3300

Alcool: 13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Profumo: caratteristico, delicato, fruttato, floreale

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

Accostamenti gastronomici:

si accompagna con eleganza a ostriche, frutti di mare, crostacei e pesce, primi piatti, risotti, tartufo, zuppa di pesce. Un particolare abbinamento è l'elegante e delicato "Risotto al Gavi".

Temperatura di degustazione: 10-12 °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: @molinetutowine - Twitter: @molinettocarrea