



# Etichetta Nera

Gavi Docg del Comune di Gavi - Rovereto

**UVE:** Gavi 100%

**TIPOLOGIA:** Vino bianco fermo Docg

**SUOLO:** Terre rosse da argille ferrettizzate, ghiaie e sabbie, moderatamente profondo, con pH neutro e buona ritenzione idrica

**TERRITORIO:** Colline a nord di Gavi, in località Rovereto. Altitudine media 330 mt

**IMPIANTO:** Allevamento a guyot, 4.200 ceppi/ha, resa 95 q.li/ha, esposizione est-ovest

**COLTIVAZIONE:** Conduzione in conversione biologica, inerbimento a file alterne, nutrizione con stallatico, nessuna defogliazione

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta a maturità enologica

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura soffice delle uve, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Riposo sulle fecce fini fino alla primavera successiva alla vendemmia, chiarifica statica ed imbottigliamento con minima aggiunta di solfiti. Affinamento per due mesi in bottiglia, prima della vendita

**DATI ANALITICI:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 2 g/l - Acidità totale 5,0 g/l

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Etichetta nera rappresenta la piena espressione del terroir Rovereto. Il suo giallo paglierino profuma di erba tagliata, fiori bianchi, nespola ed agrumi gialli. In bocca è cremoso, agrumato, pieno di carattere, sapido, intenso nella sua capacità di raccontare i frutti tropicali e le erbe aromatiche. Chiude lunghissimo con persistenze minerali e riflessi di mandorla

**ABBINAMENTI:** Intrigante come aperitivo con olive verdi dolci, anacardi e crostini saporiti, si abbina bene a pesce crudo, salmone affumicato e baccalà mantecato. Tutto da provare con i primi piatti di pesce, sughi bianchi a base di verdure, vitello tonnato, uova con asparagi e secondi piatti delicati a base di pollo. Emozionante con la robiola di Roccaverano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12°C

