

PRIMI GRAPPOLI

GAVI DOCG



VINIFICAZIONE

Termocontrollata a 12°C per 20 giorni.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 6 mesi su feccia fine. 2 mesi in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Comprensorio del Gavi

UVA

Cortese

TIPOLOGIA DI TERRENO

Prevalentemente rosso
a base argillosa alluvionale

ALTITUDINE

200 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud - Sud/Ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

ETA' MEDIA VITI

30 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

8.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà Settembre

PRODUZIONE ANNUA

14.000 bottiglie

PRIMA ANNATA

1999

COLORE GIALLO PAGLIERINO TENUE.

NASO PERCORSO DA NOTE DI
ALBICOCCA, PERA IN CONFETTURA,
ERBE OFFICINALI.

IN BOCCA ROTONDO ED AWOLGENTE,
FRESCO E PIACEVOLMENTE SAPIDO NEL
FINALE. ESTREMAMENTE EQUILIBRATO E
OTTIMA MINERALITÀ.

ANTIPASTI, PRIMI PIATTI LEGGERI,
SECONDI A BASE DI CARNE BIANCA,
PESCE, FORMAGGI SFRESCHI E
STAGIONATI.

SERVIRE A 8 -10°C



SOCIETÀ AGRICOLA PRODUTTORI DEL GAVI • P.IVA 00167420066

VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO, 45 - 15066 GAVI (AL)

TEL. +39 0143 642786 INFO@PRODUTTORIDELGAVI.COM