



ROBERTO SAROTTO

Gavi DOCG "Aurora"

Nasce da uva cortese nei vigneti di Gavi DOCG. Al naso regala chiari sentori floreali ed accattivanti note di ananas, albicocca e pesca; in bocca è fresco e gradevole con spiccati sentori di mela. Il Gavi Aurora si propone alle terre di mare, pronto a sposarsi al pesce, di cui è splendido compagno.

DENOMINAZIONE	Gavi DOCG
COLORE	giallo paglierino
UVE	cortese in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Gavi
SUPERFICIE VITATA	10 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Ovest a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	lunga fermentazione a basse temperature (15-16 °C) per mantenere l'eleganza ed aromi primari
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	solo inox per 2 - 3 mesi
ALCOOL	12,5-13% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 g/L
PRODUZIONE	80.000 bottiglie

