



ROBERTO SAROTTO

Gavi DOCG del Comune di Gavi "Bric Sassi"

Bric Sassi, eccezionale connubio tra il territorio ed il clima. Un vino importante di eccellente finezza, complessità e di sorprendente longevità. Vino bianco di grande struttura, da bere lentamente, ringraziando il tempo che lo ha reso così speciale e unico. Eccellente con qualsiasi piatto a base di pesce, con antipasti caldi e freddi.

DENOMINAZIONE	Gavi del Comune di Gavi DOCG
COLORE	giallo paglierino
UVE	cortese in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Gavi
SUPERFICIE VITATA	15 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Est a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5.000 viti per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali di uva
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	2 mesi in inox e 2 mesi in bottiglia
ALCOOL	12,5- 13 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 g/L
PRODUZIONE	100.000 bottiglie

