

# GAVI D.O.C.G. DEL COMUNE DI GAVI GRANÉE

## VITIGNO

Cortese

## ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Gavi D.O.C.G., all'interno del Comune di Gavi.

## VENDEMMIA

Manuale, seconda metà di settembre.

## VINIFICAZIONE

Diraspatura, pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

Avviene in serbatoi di acciaio inox con sosta sui lieviti.

## ABBINAMENTI

Si degusta amabilmente con antipasti, pasta e risotti delicati, secondi piatti di pesce e carne bianca. Piacevolissimo con ricette a base di verdure. Ottimo come aperitivo.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

## CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, limpido e brillante. Al naso è fresco e floreale, di buona intensità e persistenza. In bocca è secco, asciutto, gradevolmente fresco e di lunga persistenza. La sensazione finale che ricorda le mandorle è tipica della denominazione.

## GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

13% vol. (variabile in funzione dell'annata).

## ALLERGENI

Contiene solfiti.

