

Gavi DOCG

Prodotto sulle colline del territorio intorno a Gavi, in un territorio con un microclima unico, grazie alla presenza a pochi chilometri a sud del Mar Ligure e i monti Appennini a ovest.

Vitigno: cortese

Vigneti: ubicati nel territorio del Gavi DOCG.

Vendemmia manuale.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata a 20-22 °C in acciaio. Maturazione di almeno 3 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi vedognoli. Profumo fresco e fruttato con note di mela verde, albicocca e fiori bianchi. Il gusto è fragrante, da buona acidità e dal piacevole finale sapido.

Abbinamenti: ideale come aperitivo e cucina a base di pesce.

