



Gavi del comune di Gavi DOCG

Scheda Tecnica

Vino bianco di grande eleganza, nasce dal vitigno Cortese coltivato nelle terre preappenniniche di Gavi. Le colline, che si trovano tra Piemonte e Liguria, sono favorite da condizioni pedoclimatiche uniche in grado di esprimere caratteristiche

organolettiche di grande tipicità e eccellenza.

VITIGNO: CORTESE

TERRENO: CALCAREO

VENDEMMIA: SECONDA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino bianco

Temperatura di 8/10°.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna antipasti, frutti di mare e piatti di pesce in generale.

Longevità Da gustare giovane.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Profumo: caratteristico e fragrante con raffinate note floreali e intensi sentori fruttati di ananas e pesca.

Gusto: fresco, armonico ed elegante con corpo pieno e morbido, giusta acidità e un finale fruttato e persistente.

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2017

JAMES SUCKLING: 90 PUNTI

VENDEMMIA 2014

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2016: 3 GRAPPOLI

VENDEMMIA 2013

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2015: 3 GRAPPOLI

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014: COMMENDED