

INFORMAZIONI DI VENDEMMIA

6 Settembre – 14 Settembre

2.5kg per pianta e 95 ql/Ha

DATI TECNICI

Uva Cortese 100%

Alcool 12.5% vol

Acidità Totale 5,2 g/l

IL VIGNETO

Vigneti di collina nel comune di Gavi Equilibrio e facilità di beva sono gli aggettivi che caratterizzano questo vino. Di grande freschezza i profumi, con intensi e persistenti sentori di frutta bianca (pera), mela verde, fieno, buona e spiccata mineralità e aromi citrini (cedro). Gusto importante al palato con buona persistenza, dove la rinfrescante vena acida conferma la tipicità mai demodè di questo Gavi. Da servire a 10° C in bicchieri a tulipano.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono immediatamente trasferite in cantina dove subiscono una pressatura soffice per estrarre dagli acini solo la parte migliore. La fermentazione, a temperatura controllata (18-20° C. per mantenere inalterata la ricchezza tipica dei profumi del Cortese di Gavi), si protrae molto lentamente anche per 20 giorni. L'imbottigliamento viene fatto nei mesi di Febbraio, Marzo per consentire al vino un minimo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

LA DEGUSTAZIONE

E' estremamente piacevole fin dalla primavera successiva alla vendemmia, ma raggiunge la sua maggiore godibilità dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia. Non teme alcuni anni di permanenza in bottiglia.di affinamento in bottiglia. Non teme alcuni anni di permanenza in bottiglia.

