

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Cà da Bosio

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



TECNICA DI PRODUZIONE

Il vitigno Cortese coltivato sulle colline del comune di Gavi (AL) dà origine ad un vino che può fregiarsi della sottodenominazione “del Comune di Gavi”. Questi vigneti sono disposti a 250-300 m s.l.m. su terreni di costituzione prevalentemente marnoso-sabbiosa: marne potenti a strati alternate ad arenarie; i colori di questi suoli variano da bruno chiaro a chiaro.

Dopo breve macerazione a freddo sulle bucce e successiva fermentazione in purezza, il vino si affina per un breve periodo sui lieviti, con parziale maturazione in piccole botti. Infine, si procede con un breve affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: ampio, fresco, elegante, con splendide note di camomilla, tè verde e fieno

Sapore: piacevolmente secco e fine. Elegante, ottenuto dall'ottimo equilibrio tra acidità e struttura. Finale lungo che rivela note di albicocca e pesca.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Cortese

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Denominazione: Gavi del Comune di Gavi DOCG

Maturazione: parziale in piccole botti.

