



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti disposti a 200 - 250 metri s.l.m., su terreni alluvionali con sedimenti argillo limosi, intercalati da ghiaie bruno-rossastre, con tessitura da media a medio-fine.

La pressatura è soffice e il mosto viene messo a fermentare in purezza alla temperatura di circa 15-16 °C per dieci giorni.

La conservazione avviene a bassa temperatura cui segue un breve affinamento in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** ampio, fresco, note floreali e di frutta (anice, fieno fresco)

**Sapore:** armonico, di giusta e gradevole acidità, con sentori di frutta matura

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Cortese

**Gradazione alcolica:** 12.0 % vol.

**Denominazione:** Gavi DOCG

**Maturazione:** sui lieviti, in acciaio

**Area di coltivazione:** Gavi

