



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 metri 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.

La pressatura è soffice e il mosto fiore illimpidito viene fatto fermentare ad una temperatura di 16-17 °C per circa 10 giorni. Non si procede con la fermentazione malolattica al fine di mantenere una leggera vena acidula. Dopo breve affinamento in bottiglia, il vino è pronto all’inizio del nuovo anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: piacevoli aromi di frutta matura, principalmente gialla. Erbaceo con una punta di mineralità.

Sapore: elegante e complesso, bilanciato nel frutto e nel fiore. Una buona acidità precede un finale asciutto.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Cortese

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Denominazione: Gavi del Comune di Gavi DOCG

Maturazione: sui lieviti, in acciaio

Area di coltivazione: Comune di Gavi



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Masseria dei Carmelitani 2019

Gavi del Comune di Gavi DOCG



SOMMELIER WINE AWARDS 2020

SILVER MEDAL

'The nose shows a pronounced minerality, with some stone fruits and white pepper, and a very mineral after

taste. Stunning quality for the price - a

good deal for a Michelin-starred restaurant.'

Gaetano Giangaspero, C&C.

'Very tasty and food-friendly, with citrus, apple and star fruits, and some chalky complexity.'

Tim Smith,

Winesurfer Consulting.