



Gavi del Comune di Gavi DOCG

Vitigno: Cortese 100%.

Vigneto: Grande vino bianco storico piemontese le cui uve provengono dalla zona riconosciuta per l'eccellente produzione di Cortese dal 1856. Vigneti dell'area di Gavi, comprendenti solamente 11 comuni della Provincia di Alessandria. Il terreno è composto prevalentemente da marne argillose.

Vinificazione: L'uva viene pressata la sera stessa della vendemmia, e successivamente messa in tini di acciaio inox. A seguire inizia la fermentazione alcolica ad una temperatura di 15-16°C, necessaria per conservare i delicati profumi. Ne segue un breve affinamento in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento che avviene generalmente a fine primavera. Questo vino concilia la freschezza con una buona struttura e complessità.

Abbinamenti: Da provare con risotto con bietole da coste, tempura di ciuffetti e patate croccanti o scaloppine di pollo al vino.

OLFATTO

Bouquet fine di buona intensità e persistenza che dona profumi lievemente floreali.

VISTA

Colore giallo paglierino.

GUSTO

Al gusto si presenta fresco, aggraziato e di buona struttura.



“A mio giudizio il cortese è tra i migliori vini bianchi piemontesi. In passato si diceva che la nostra fosse esclusivamente terra da rossi... non sono d'accordo! Anche i bianchi possono essere di grande livello. Provate a stapparne una bottiglia dopo 3/4 anni e vi stupirete... Un vino bianco secco dalle note agrumate, biancospino ed erbe aromatiche.”

Diana