



GAVI DEL COMUNE DI GAVI LA PALAZZINA



VITIGNO

100% Cortese.

COMUNE DEI VIGNETI

Gavi. Provincia di Alessandria.

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Circa 30 anni.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Variabile, con prevalenza ai quadranti a Sud.

TERRENO/SUOLO

Natura del substrato diffusamente costituito da marne calcaree e marnose.

RESA PER ETTARO

95 quintali per ettaro.

METODO DI VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione le uve vengono conferite in cantina. Segue una tradizionale vinificazione in bianco, a freddo, in parte macerato sulle bucce per circa 24 ore, poi prosegue una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene posto in fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Basso solfitaggio totale.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene nei mesi di Settembre/Ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al bicchiere si presenta fermo, di colore giallo paglierino intenso con sentori fini fruttati, floreali e minerali, principalmente mandorla, fiori di tiglio e pietra focaia, a seconda dello stato di evoluzione. La sensazione gustativa è sottile ed elegante, molto fine. Fresco e sapido, al palato chiude con un finale equilibrato e persistente.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare aperitivi o a tutto pasto con primi e secondi di pesce, crostacei, carni bianche, carpioni, affettati delicati (lardo, prosciutti dolci, salame cotto), formaggi freschi o a maturazione breve a pasta molle e filata.

TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, umido e ombreggiato a 15° C circa.



GRAPE VARIETY

100% Cortese.

VINEYARDS IN

Gavi. Province of Alessandria.

AVERAGE VINE AGE

About 30 years.

VINEYARD EXPOSURE

Varies, but mostly south-facing.

SOIL TYPE

Composite of limestone marl and marl mix.

YIELD

95 quintals per hectare.

VINIFICATION

Following careful selection, the grapes are brought into the cellar. A traditional cold white wine vinification follows, partly macerated on skins for about 24 hours, followed by a gentle pressing. The resulting free-run must ferments in steel tanks with selected yeasts at controlled temperatures. Low total sulfites.

TRAINING SYSTEM

Guyot. This low-yield per hectare vineyard is frequently cleaned, green-pruned and selectively thinned. Chemical treatments are kept to a minimum. The grapes are hand-picked in September and October.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

In the glass this still, intensely straw-yellow coloured wine has refined fruit, floral and mineral notes, notably almond, linden and flint, depending on the particular stage of evolution. On the palate, it is subtle, elegant and refined. Crisp and tasty, it has a balanced and lingering finish.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or with first or second courses of fish, shellfish, white meat, soured dishes, delicate charcuterie (lard, sweet prosciutto, cooked salami), fresh or lightly-aged soft and string cheeses.

TEMPERATURE AND STORAGE

Store away from light in a cool, damp place at around 15°C.

**GRADAZIONE ALCOOLICA
ALCOHOL BY VOLUME**

12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE**

9° C

