

GAVI

**DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA**



VITIGNO

100% Cortese.

COMUNE DEI VIGNETI

Capriata d'Orba, San Cristoforo, Gavi, Francavilla.
Provincia di Alessandria.

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Variabile, dai 15 ai 40 anni.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Variabile, con prevalenza ai quadranti a Sud.

TERRENO/SUOLO

Natura del substrato variabile a seconda dei luoghi, ma più diffusamente costituito da marne sabbiose con microfauna marina e sabbie con marne intercalate, con abbondanza di ciottoli e livelli bianco-giallastri.

RESA PER ETTARO

95 quintali per ettaro.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le migliori uve di Cortese provenienti dai nostri vigneti vengono selezionate e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene posto in fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Basso solfitaggio totale.

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

Si presenta fermo, di colore giallo paglierino chiaro con sentori fini floreali e fruttati, in particolare diiglio e pesca. 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 e brunch; a tutto pasto con primi e secondi di pesce e di verdura, carni bianche, carpioni, consommé, affettati delicati (lardo, prosciutti dolci, salame cotto), formaggi freschi o a maturazione breve a pasta molle e filata. Focaccia di Recco.

TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

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

RICONOSCIMENTI

Premio decanter DWWA, medaglia d'argento.





GRAPE VARIETY

100% Cortese.

VINEYARDS IN

Capriata d'Orba, San Cristoforo, Gavi, Francavilla.
Province of Alessandria.

AVERAGE VINE AGE

Between 15 and 40 years.

VINEYARD EXPOSURE

Mostly south-facing.

SOIL TYPE

Varies according to location, but generally sandy marl with marine microfauna along with marl-layered sand, interspersed with abundant gravel and yellowish-white strata.

YIELD

95 quintals per hectare.

VINIFICATION

Selected Cortese grapes from our vineyards are transported to the cellar when the proper level of ripeness is reached. Traditional white winemaking techniques follow a gentle pressing. The free-run juice is fermented at controlled temperatures in stainless steel vats with selected yeasts. Sulphur dioxide additions are kept low.

TRAINING SYSTEM

Guyot-pruned. Low yield per hectare. Attentive canopy management via green pruning and selective thinning; minimal chemical treatments. Grapes are picked in September or October.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A still wine with a pale, straw-yellow gleam, our 100% Cortese proffers delicate flower and fruity sensations with notes of linden blossom and peach. On the palate the wine is subtle, elegant and refined. Crisp and zesty, with a balanced and lingering finish.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or as a companion to brunch; with first or second courses of fish and vegetables, poultry or pork, anything soured delicate charcuterie (lardo, sweet prosciutto, cooked salami) and fresh or semi-ripe cheeses (both soft or stretched-curd). A perfect match for Recco-style focaccia.

TEMPERATURE AND STORAGE

The wine should be stored horizontally in a cool (about 15 °C) damp environment, away from direct sunlight.

AWARDS

Silver medallist-Decanter World Wine Awards.

GRADAZIONE ALCOOLICA
ALCOHOL BY VOLUME

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

9° C

