

# **GAVI D.O.C.G.**

## **DEL COMUNE DI GAVI GRANÉE**

### **VITIGNO**

Cortese

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Area di produzione del Gavi D.O.C.G., all'interno del Comune di Gavi.

### **VENDEMMIA**

Manuale, seconda metà di settembre.

### **VINIFICAZIONE**

Diraspatura, pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

### **AFFINAMENTO**

Avviene in serbatoi di acciaio inox con sosta sui lieviti.

### **ABBINAMENTI**

Si degusta amabilmente con antipasti, pasta e risotti delicati, secondi piatti di pesce e carne bianca. Piacevolissimo con ricette a base di verdure. Ottimo come aperitivo.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8°C

### **CARATTERISTICHE**

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, limpido e brillante. Al naso è fresco e floreale, di buona intensità e persistenza. In bocca è secco, asciutto, gradevolmente fresco e di lunga persistenza. La sensazione finale che ricorda le mandorle è tipica della denominazione.

