



GAVI D.O.C.G.

Il Gavi è descritto come una gemma tra i vini Piemontesi
La sua terra di origine è una piccola area vicino agli Appennini Liguri.

Vitigni: Cortese 100%

Zona di produzione: colline medio alte (200-300m slm)
Terreno di formazione marnoso arenaceo

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda settimana di Settembre

Dopo la soffice spremitura dei grappoli il mosto separato dalle bucce viene posto a fermentare a bassa temperatura previo la refrigerazione e decantazione statica del mosto

Maturazione

Affinamento in acciaio e stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento

Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini

Elegante bouquet che ricorda i fiori e frutta fresca, con note di limone

Al palato è fragrante, asciutto e ben equilibrato.

Abbinamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo, è perfetto con antipasti, pesci e crostacei
carni bianche, primi piatti leggeri e pizza

Temperatura di servizio: 10° C

formato
Lt. 0,75



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

