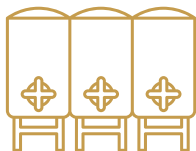


Gavi del comune di Gavi Etichetta Nera

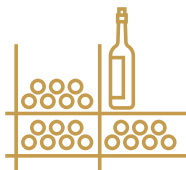


Italia
Piemonte
Alessandria



VINIFICAZIONE

La vinificazione di questo vino prevede una macerazione a freddo di circa 48 ore, seguita da una fermentazione a temperatura controllata di 14-15°C in serbatoi di acciaio inox.



AFFINAMENTO

Prosegue maturando per circa 10 mesi in vasche d'acciaio, con permanenza sui lieviti e batonnage settimanali per arricchire il profilo aromatico durante l'affinamento.



Colore giallo paglierino con riflessi verdi, brillante ed intenso.

-La Chiara-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il profumo è molto ampio ed elegante, con piacevoli sentori floreali e balsamici, spiccata frutta fresca e tipica mineralità.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

100% Cortese di Gavi

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Il sapore è secco e vivo, caldo e corposo, persistente e sapido, svela un fondo di pietra focaia e fieno fresco.