

Gavi del comune di Gavi Etichetta Verde

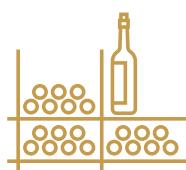


-La Chiara-



VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con una pressatura soffice delle uve intere, utilizzando una pressa "Bucher Inertys" per prevenire l'ossidazione e preservare gli aromi. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di circa 18°C, con una breve permanenza sulle fecce fini.



AFFINAMENTO

L'affinamento prosegue in bottiglia per 2-4 mesi.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il profumo è intenso, fragrante e caratteristico con piacevoli ed eleganti sentori di albicocca e agrumi su sottilissimo sfondo minerale e rugginoso.



Colore giallo paglierino intenso con bei riflessi oro, brillante.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

100% Cortese di Gavi

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Il sapore è caldo, sapido ed armonico minerale e succoso.