

GAVI

Denominazione di Origine Controllata E Garantita

VITIGNI

Uve: Gavi
Sistema di allevamento: Controspalliera
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: Marnoso-sabbiosa
Altitudine: 200-300 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: metà settembre
Resa: 80-90 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Gavi
Training system: vertical trellis
Stumps per hectare: 5000
Soil: marly-sandy
Altitude: 200-300 m/above sea level
Harvest: mid-September
Yield: 80-90 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Gavi
Rebzüchtung: Spaliererziehung
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: Mergel-Sandboden
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Mitte September
Trauben: 80-90 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto viene posto a fermentare a bassa temperatura in vasche di acciaio termocondizionate. Il vino viene poi travasato in vasche di acciaio per conservarne i profumi freschi e fragranti tipici. La permanenza prolungata sui lieviti rende questo vino longevo, capace di evolvere dopo la stappatura e ancora nel bicchiere

VINIFICATION

The obtained must is fermented at low temperature in temperature-controlled steel tanks. The wine is then racked into steel tanks to preserve its fresh and fragrant typical aromas. The prolonged stay on the lees makes this wine long-lived, capable of evolving after opening and again in the glass.

WEINBEREITUNG

Der gewonnene Most wird bei niedriger Temperatur in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Der Wein wird dann in Edelstahltanks umgefüllt, um seine frischen und duftenden typischen Aromen zu bewahren. Der verlängerte Kontakt mit der Hefe macht diesen Wein langlebig, fähig sich nach dem Öffnen und auch im Glas weiterzuentwickeln.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli
Profumo: intenso e fine, fruttato e floreale, persistente. Ricorda la mela golden e le mandorle verdi.
Sapore: armonico e di spiccata sapidità.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: pale straw yellow with greenish reflections
Parfum: intense and fine, fruity and floral, persistent. Reminds of golden apple and green almonds
Taste: harmonious and with marked sapidity

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: intensiv und fein, fruchtig und blumig, anhaltend. erinnert an Golden-Apfel und grüne Mandeln
Geschmack: harmonisch und mit ausgeprägter Würze

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13 % vol
Estratto secco netto: 18,5 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 18,5 g/l
Reducer sugars: 5,5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 18,5 g/l
Restsüsse: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Classico vino da antipasti sfiziosi, frutti di mare e pesce. Grazie alla sua struttura e mineralità è compagno ideale delle insalate di riso, torte di verdure, primi piatti leggeri e pietanze di mare. Accompagna egregiamente formaggi freschi a pasta morbida.

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

FOOD MATCHING

Classic wine for tasty appetizers, seafood and fish. Thanks to its structure and minerality, it is an ideal match with rice salads, vegetable pies, light first courses and seafood dishes. Pairs excellently with fresh soft cheeses
Service notes: served at a temperature of 10-12°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Klassischer Wein zu schmackhaften Vorspeisen, Meeresfrüchten und Fisch. Dank seiner Struktur und Mineralität ist er der ideale Begleiter zu Reissalaten, Gemüseaufläufen, leichten ersten Gängen und Meeresgerichten. Hervorragend zu frischen, weichen Käsesorten
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



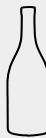
Gavi



10-12°C



13 % vol



750 ml