



GELSOMORA

GAVI DOCG

Denominazione legata da una parte al nome del territorio di appartenenza, dall'altra alla varietà Cortese che trova in questa zona la sua miglior espressione. Un bianco dalla caratteristica freschezza e mineralità.

DENOMINAZIONE:

Gavi DOCG

VARIETÀ:

Cortese 100%

VINIFICAZIONE:

Raccolta in apposite cassette delle uve, pressatura soffice delle stesse e fermentazione in vasche di acciaio con il controllo della temperatura a circa 15/17 gradi fino ad esaurimento degli zuccheri. Fermentazione malolattica quando necessaria.

CARATTERISTICHE:

Color giallo paglierino più o meno intenso, profumo fresco e persistente con note floreali e di frutta fresca. Il sapore è asciutto, minerale e gradevole, di gusto fresco ed armonico.

ABBINAMENTI:

Eccellente come aperitivo, si gusta al meglio con antipasti freddi, piatti di pesce e frutti di mare.

GRADO ALCOLICO:

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°C

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglie da 0.75L