



[www.le-formiche.com](http://www.le-formiche.com)

## GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## DEL COMUNE DI GAVI

 100% Cortese

 750 ml

**Alcol / alcohol:** 12 / 13

**Vigneti:** i migliori vigneti di Gavi.

**Altitudine vigneti:** 200 / 250 m s.l.m.

**Composizione terreno:** Marnoso-argilloso e sassoso.

**Esposizione vigneti:** sud-est / sud-ovest. **Produzione:** 90 q x ha

**Sistema di allevamento:** guyot classico.

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

la fermentazione viene condotta in vasche di acciaio sul mosto sgrondato dalla pressatura a temperatura controllata di 15°-17° C e una volta ultimata non viene eseguita la fermentazione malolattica.

Ultimata la fermentazione il vino viene messo in vasi di acciaio per l'affinamento di 6 mesi sulla feccia fine.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino scarico al naso appaiono evidenti le note di mela, fiori che evolvono dopo affinamento in bottiglia in interessanti sfumature minerali e agrumate. La bocca è asciutta con un persistente finale sapido e lievemente amarognolo.

**Abbinamenti:** ideale con frutti di mare, piatti di pesce e antipasti in genere.

**Longevità:** può avere evoluzioni sorprendenti nell'arco dei 3-4 anni dall'imbottigliamento.

**Vineyards:** best vineyards of Gavi.

**Altitude:** 200 / 250 m above sea level.

**Soil type:** loamy clay and stony soil.

**Land exposure:** south-east and south-west facing.

**Grape outcome:** 90 q x ha

**Growth system:** classic Guyot.

### WINE MAKING AND AGEING

fermentation of drained must obtained from pressing takes place in stainless steel vats and its temperature is kept under control and maintained at around 15°-17° C. Malolactic fermentation does not occur at the end of this process.

When the fermentation is completed the wine is put in stainless steel vats to refine on its fine lees for 6 months.

### TASTING NOTES

Colour is light straw.

Aroma has evident notes of apple and flowers which, after refinement in bottle, acquire interesting mineral and citrus fruit hints.

Taste is dry with a sapid and slightly bitter aftertaste.

**Food pairings:** excellent with seafood, fish dishes and starters.

**Longevity:** it ameliorates during the 3-4 years following its bottling.

  
Luca Caramellino - enologo