

I Bianchi



Nasce da uve dell'antico vitigno autoctono Cortese coltivate nei migliori vigneti della zona di Gavi, da uve selezionate accuratamente a partire dal vigneto. Color giallo paglierino più o meno intenso, profumo fresco persistente con note floreali e di frutta fresca. Il sapore è asciutto, gradevole di gusto fresco ed armonico. Raccolta in 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 sia necessaria.

Dorato

• Gavi del comune di Gavi - DOCG - 750 ml •

Vitigno	Cortese 100%
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata a 15°-17° C
Gradazione alcolica	12,5 % Vol.*
Garde probabile	3 anni*
Temperatura di servizio	10-12° C.
Accostamenti gastronomici	Eccellente come aperitivo, si gusta al meglio con antipasti freddi, piatti di pesce e frutti di mare.

*Dati medi indicativi