



DEZZANI

il piemonte, le vigne, il vino

GAVI DOCG



Grande vino bianco della tradizione piemontese, il nostro Gavi Docg è ottenuto dall'accurata vinificazione delle uve Cortese provenienti da vocati vigneti situati sulle colline nella provincia di Alessandria. Dopo la vendemmia manuale, che avviene ad inizio settembre, segue la tradizionale vinificazione con fermentazione a bassa temperatura controllata; il vino si stabilizza poi in serbatoi d'acciaio inox; il risultato è un vino bianco dallo stile giovane e fresco, con una spiccata e piacevolissima mineralità che deriva dal peculiare *terroir* della zona di Gavi; infatti in questa zona, situata sul confine tra Piemonte e Liguria (a soli 40 km dal mare), l'area gode delle influenze del vento marino così come dell'Appennino Ligure, con un escursione termica ottimale che favorisce complessità e concentrazione aromatica.

Zona di produzione Gavi

Vitigno Cortese

Caratteristiche organolettiche Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è delicato, con note di frutta, fiori freschi e di fieno appena tagliato, con sentori di pesca e mandorla. Il sapore è fresco, minerale, leggero e con un finale piacevolmente sapido.

Abbinamenti gastronomici Ottimo non solo come aperitivo ma anche con tutti gli antipasti, i piatti a base di pesce ed i primi delicati.

Potenziale invecchiamento 2 anni dalla vendemmia

Temperatura di servizio 10° - 12° C

Packaging Europallet 95 cartoni x 6 bott. ml 750 5 strati x 19 cartoni

Peso cartone 8,8 kg

Dimensioni cartone 25x18x32

Ean code cartone 8027874078173

Ean code bottiglia 8027874078166