

Gavi DOCG - Monfiore



Regione. Piemonte.



Uve. 100% Cortese, selezionate da vocati vigneti nella zona Doc del Gavi.



Vinificazione. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata, con sosta sui lieviti per qualche mese.



Note gustative. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo ampio, complesso, elegante con ricordi di limone, pepe, bianco e spezie. Sapore asciutto, morbido, minerale e fruttato, contraddistinto da una buona freschezza e acidità.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 3 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti di pesce e carni bianche. Servire fresco a 8 - 10 °C.



Bottle. "Bordolese" da 750 ml (in cartoni da 6 bt).

