

Gavi DOCG del Comune di Gavi



Denominazione: Gavi DOCG del Comune di Gavi

Vitigno: 100% Cortese

Origine: Gavi (AL)

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,1 g/l

Estratto secco: 18 g/l

Descrizione: le uve di questo Gavi DOCG provengono dal cuore della denominazione, nel comune di Gavi, territorio storicamente vocato alla coltivazione del vitigno Cortese. Qui, grazie al particolare equilibrio tra clima e suoli, nascono vini bianchi di grande eleganza, apprezzati per la loro freschezza, finezza aromatica e spiccata vocazione gastronomica.

Vinificazione: metodo tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per preservare la freschezza e l'integrità aromatica delle uve.

Colore: giallo paglierino intenso e brillante.

Bouquet: fresco e fragrante, con piacevoli sentori di frutta fresca accompagnati da delicate note di mandorla.

Palato: pieno, fresco ed elegante, caratterizzato da un perfetto equilibrio tra morbidezza e vivace acidità, con un finale armonioso e persistente.

Abbinamenti gastronomici: eccellente come aperitivo, si abbina con grande versatilità alla cucina raffinata. È particolarmente indicato con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare, ma accompagna con eleganza anche antipasti delicati e preparazioni leggere della cucina mediterranea.

Gigi Rosso