



Gavi DOCG



Cortese



Provincia di
Alessandria,
Piemonte



I vigneti sono situati su terreni collinari
con suoli calcarei, argillosi e marnosi.



Dopo la tipica vinificazione in bianco, fermentazione a
temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.



Colore giallo paglierino di media intensità con spuma fine e
persistente. Al naso è delicato ed elegante con il suo
caratteristico profilo aromatico; al palato è secco e
armonico, molto piacevole.



Vino elegante che si abbina bene ad antipasti, insalate e
piatti a base di pesce. Temperatura di servizio: 10-12°C.

