

GAVI DEL COMUNE DI GAVI CIAREA

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

VITIGNO: 100% Uve Cortese

DESCRIZIONE GENERALE: Fonti bibliografiche attestano la presenza di questo vitigno in varie zone del Piemonte sin dalla fine dell'Ottocento, mentre oggi la maggior parte della produzione si concentra nei comuni di Capriata d'Orba, Francavilla Bisio e Gavi. Nonostante non goda della medesima fama dei "rossi nobili" tipici della nostra regione, è molto apprezzato come vino da aperitivo o pasto per accompagnamenti ad antipasti o primi piatti leggeri.

NOTE ORGANOLETTICHE: Di colore giallo paglierino brillante, con leggeri riflessi verdolini, si riconosce e apprezza per il suo profumo fresco, fruttato e fragrante, con eleganti e intensi richiami alla frutta fresca e fiori bianchi. Nonostante la leggerezza tipica del cortese, si presenta al palato armonico e di buon corpo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte manualmente durante il mese di Settembre. Dopo la pressatura soffice, si procede all'inoculo di lieviti selezionati (*Saccaromices cerevisiae*). La fermentazione alcolica è condotta alla temperatura di circa 18°C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati e a fine inverno si attua la stabilizzazione a freddo, per evitare la formazione di sedimenti. Viene posto in bottiglia nella primavera successiva alla vendemmia.

ESAME ORGANOLETTICO

GRADO ALCOLICO: 13,00% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese

TAPPO: Nomacork Select Green 300 24 x 40

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice abbastanza ampio a tulipano

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 3 anni e oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ottimo come elegante accompagnamento di antipasti a base di pesce, le fritture, i primi piatti delicati, le frittate e gli sformati di verdura ed i formaggi teneri, ben si presta anche come fresco aperitivo da gustare specialmente nel periodo estivo e primaverile.