GAVI D.O.C.G.

VITIGNO

Cortese

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Gavi D.O.C.G.

VENDEMMIA

Manuale, nel mese di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox.

ABBINAMENTI

Accompagna antipasti, pasta e risotti delicati, secondi piatti di pesce e carne bianca. Si gusta piacevolmente con ricette a base di verdure. Ottimo aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, limpido e brillante.
Al naso è fresco e floreale, di buona intensità e persistenza.
In bocca si presenta con un sapore secco, asciutto e gradevolmente fresco, con la sua tipica sensazione finale che ricorda le mandorle.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

12,50% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

BATASIOLO.COM | INFO@BATASIOLO.COM | +39 0173 50130