

laghibellina

AZIENDA AGRICOLA



Cuvée Marina

**GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI
METODO CLASSICO MILLESIMATO**

Zona di produzione: Gavi

Varietà: 100% Cortese

Vigneto: guyot, alta densità

Terreno: sedimentario argilloso

Esposizione: Sud, Sud-Est

Superficie Vigneto: 0,9 HA

Produzione Media: 2.000 bottiglie

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 10 giorni a 16°C

Maturazione: spumantizzazione con metodo classico e affinamento sui lieviti per minimo 48 mesi

Temperatura di servizio: 8°C

Gradazione alcolica: 13 - 13,5% vol.

Complessità e Armonia

Di colore giallo dorato con perlage fine e persistente, ha ottima presa di spuma e in bocca risulta secco, persistente ed equilibrato. Al naso esprime note evolute di erbe aromatiche, frutta secca e venature speziate. Ampiamente versatile, è ottimo con spaghetti all'astice, grigliate di pesce, crostacei e molluschi, e si accompagna in modo eccellente anche con i formaggi.