

laghibellina

AZIENDA AGRICOLA



Metodo Classico

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



Zona di produzione: Gavi

Varietà: 100% cortese

Vigneto: guyot, alta densità

Terreno: sedimentario argilloso

Esposizione: Sud, Sud-Est

Superficie Vigneto: 1 ha

Produzione Media: 3000 bottiglie

Vendemmia: raccolta a mano, pressatura soffice

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

Maturazione: spumantizzazione con metodo classico e affinamento sui lieviti per minimo 12 mesi

Temperatura di servizio: 8°C

Alcool: 13 %- 13,5 % Vol

L'effervescenza del Gavi

Di colore giallo paglierino brillante, al palato risulta sapido e fresco. Al naso evidenzia profumi di mela golden, seguiti da fiori di camomilla, erbe di montagna, con scie balsamiche. Elegante aperitivo con finger food sushi e sashini