

# laghibellina

AZIENDA AGRICOLA



## Cuvée Marina

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:** 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.