



GAVI DOCG “SELEZIONE”

Un Gavi selezionato, vinificato in purezza dalle uve dei vigneti dell’Azienda mediante fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, mantenendo così intatti la fragranza e i profumi caratteristici del “terroir” del fertile paesaggio collinare tra Novi e Gavi.

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo.

VITIGNO: Cortese (100%).

SUPERFICIE VITATA: ettari 1.24.32.

ESPOSIZIONE: Sud.

ALTIMETRIA: 225-275 metri slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marne Argillose Grigio-Giallastre.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot (5000 ceppi/ettaro).

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 9 anni.

VENDEMMIA: Raccolta manuale. Resa in vigna variabile da 80 a 90 quintali d'uva per ettaro, con resa in vino del 70%.

VINIFICAZIONE: Mediante pressatura soffice, decantazione e fermentazione a temperatura controllata e successivo esteso affinamento della massa del vino a contatto con le fecce nobili in vasche di acciaio inox.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: Prodotto certificato VIVA (<http://www.viticolturasostenibile.org/etichettait.aspx?azienda=lacedraia&prodotto=gavi-docg&anno=2013>)

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Frutti bianchi che lasciano poi spazio alle note minerali.

SAPORE: decisamente secco, piacevolmente fresco e persistente, finemente sapido e leggermente ammandorlato.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Eccellente come aperitivo e abbinato ad antipasti e piatti di carni bianche, pesce e crostacei, torte di verdura, salumi e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: Va servito a 8-10 °C come aperitivo; una temperatura di 10-13 °C risulta ottimale se servito a pasto.

DATI ANALITICI: Zuccheri: tracce (2 g/l); Acidità totale: 5.1 g/l.