



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI D.O.C.G.

VITIGNO

Cortese 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo vino provengono dalle colline del comune di Gavi in provincia di Alessandria. L'esposizione dei vigneti in zone collinari di media altezza e la composizione del terreno (marna-calcareo) garantiscono la produzione di uve di alta qualità.

RESA PER ETTARO

50 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta a mano, poi pressata direttamente in modo molto soffice. La fermentazione avviene senza contatto delle bucce (vinificazione in bianco) a bassa temperatura, per enfatizzare i profumi.

AFFINAMENTO

Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è ricco di sentori floreali e fruttati. In bocca presenta una piacevole freschezza, grazie all'acidità equilibrata ed alla buona sapidità tipica del territorio di provenienza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo, in abbinamento a piatti di carne bianca e pesce e frutti di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.

