

GAVI DOCG

Stefano Farina

Tra la Liguria e il Piemonte, ai piedi della poderosa fortezza che domina la città da cui prende il nome, nasce il Cortese di Gavi o Gavi, un vino dal tenue colore paglierino, dal caratteristico profumo delicato e fresco e dall'aroma inconfondibile, gradevole e armonico di mandorlo in fiore che si fonde con note di aromi minerali.

VITIGNO 100% Cortese di Gavi

TERRENO Vigneto di media collina.

Terreno sabbioso, ricco di marne arenacee.

VENDEMMIA Alla fine del mese di Settembre.

RESA PER ETTARO 9,5 tonnellate di uva pari a 66 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione in assenza di bucce a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio con successivo breve affinamento in bottiglia.

DATI TECNICI Grado alcolico 12,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 8-12°C

ABBINAMENTI Carni bianche, pesce.

TENUTA SAN QUIRICO, PIEMONTE **Piedmont**

This wine comes from a restricted area between Liguria and Piedmont, at the foot of a fortress overlooking the little town of Gavi. It is a straw-coloured white wine, made from Cortese grapes. It has a fragrant and delicate aroma, followed by a pleasant and well balanced hint of almond blossom with aromatic mineral notes.

VINE VARIETY 100% Cortese of Gavi.

SOIL Medium-high slope, with sandy soil rich in arenaceous marl.

HARVEST End of September.

YIELD PER HECTARE 9,5 tons of grapes equal to 66 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Gentle pressing of grapes and later fermentation in absence of skin at controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING In stainless steel, subsequent short period in bottle before selling.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 12,5% by volume.

TASTING TEMPERATURE 8-12 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH White meats, fish.

