



Sguardo

GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Ai confini delle nostre Terre il Cortese non solo cambia nome, ma si trasforma in un vino nobile, con aromi più intensi e una struttura importante.

Vitigno: Cortese 100%

Grado: 12,0 % vol

Colore: Bianco

Tipologia: Fermo, Secco

Colore: Giallo paglierino più o meno intenso

Profumo: Delicato, leggero, con persistenti note floreali

Gusto: Asciutto, fresco, leggermente mandorlato

Temperatura: Servire a 10-12°C

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Vinificazione: Le uve raccolte vengono delicatamente pigiate e pressate ad atmosfera controllata. Pressatura, flottazione e fermentazione sono tutti processi svolti in maniera efficace ma delicata per garantire il mantenimento nel vino degli aromi caratteristici dell'uva. La fermentazione avviene ad una temperatura di 14-16°

Malo-lattica: No

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Antipasti e primi piatti di pesce e verdure, carni bianche, formaggi, focacce

