

Girossa

Gavi DOCG



Vitigno: Cortese 100%

Esposizione: sud, sud-est

Forma di allevamento: Guyot

Comune di ubicazione vigneto: Capiata d'Orba

Anno di impianto del vigneto: 1983

Numero di ceppi per ettaro: 4500

Altitudine: 230 slm

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: almeno 4 mesi in acciaio

Prima annata di produzione: 2007

Vinificazione: raccolta a completa maturazione, pigiatura soffice e fermentazione in vasche inox a temperatura controllata.

Nasce da uve selezionate in vigneti con esposizioni Sud, Sud-Est e con età compresa tra 35 e 40 anni. Dopo una soffice pressatura il mosto va in fermentazione a freddo in vasche di acciaio.

La permanenza prolungata per diversi mesi su fecce fini permette di aumentare la complessità aromatica, che dona al naso chiari sentori floreali ed accattivanti note di ananas, albicocca e pesca.

Colore giallo paglierino, in bocca è fresco e gradevole, di eccellente finezza e complessità, da bere lentamente. Il Gavi Girossa si sposa con piatti a base di pesce, crostacei e antipasti freddi.