

MANFREDI A&C SRL
VIA TORINO N. 15
12060 FARIGLIANO (CN) ITALY
TEL 0039/0173/76666
Email anna@manfredicantine.it

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

DOCG VINO BIANCO

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G. Vino bianco
ORIGINE	ITALIA- Sud Piemonte (Prov. Di Alessandria)
TIPO	Secco
VITIGNO	100% Piemonte doc Cortese
TERRENO	Calcareo argilloso
VINIFICATION	Pigiatura soffice con pigiadiraspatrice. Il mosto viene poi convogliato in contenitori di acciaio dove viene fermentato a bassa temperatura (circa 18°C) per permettere lo sviluppo del fruttato. Il processo seguente è la decantazione statica con l'uso di componenti naturali e tecnologici. Viene poi conservato in contenitori di acciaio a 6°C fino al momento dell'imbottigliamento
AGEING	
DATA DI IMBOTT.	3 mesi dopo la vendemmia
ENOLOGO	Gianni Marchisio
	NOTE CARATTERISTICHE
COLORE	giallo paglierino
AROMA	profumo delicato e caratteristico, fresco fruttato ed armonico col Tempo ricorda il miele.
GUSTO	Il gusto è fresco, armonico, secco piacevole e giustamente acido Il retrogusto è piacevole e persistente.
	ANALISYS
ALCOHOL	12,09% VOL
ACIDITA' TOTALE	5,67 g/l
PH	3,21
	CARATTERISTICHE
ABBINAMENTI	Servire fresco a 8-10°C Antipasti-pizza. Ottimo come appetivo
CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto. Si consiglia di berlo entro 2 anno

