



BRICCO DEI GUAZZI

Monferrato - Piemonte

Gavi di Gavi

Gavi di Gavi DOCG

L'uva *Cortese* è un vitigno autoctono di origini molto antiche, coltivato diffusamente nella zona dell'Alessandrino. Da vita a vini snelli e freschi, vitali, di pronta beva e immediata piacevolezza. Nel Comune di Gavi, da cui il vino prende il nome, questa produzione è protetta dalla DOCG, a garanzia dell'elevato pregio di questo prodotto.

Uve: Cortese Gentile 100%

Provenienza: Comune di Gavi

Tipologia di terreno: Marnoso - calcareo

Altitudine: 120 – 150 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 75 quintali per ettaro

Vinificazione:

Le uve diraspate vengono sottoposte a spremitura soffice. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio mantenuti a temperatura controllata. terminate le fermentazioni, il vino riposa sui lieviti per almeno 4 mesi prima di essere imbottigliato.

Il Vino:

Il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi netti e floreali in cui si distinguono il melone e una leggera nota agrumata. Al palato è snello, molto fresco e gustoso, dosa bene l'acidità tipica del vitigno con un profilo "gentile", di pronta beva.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, o servito in abbinamento a tartine salate e antipasti in genere. Ideale anche per accompagnare primi piatti delicati a base di pesce, o con il tipico "tjarin al tartufo", piatto di pasta condito con tartufi, burro e parmigiano.

