

laghibellina

AZIENDA AGRICOLA



Altius

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



Zona di produzione: Gavi

Varietà: 100% cortese

Vigneto: guyot, alta densità

Terreno: sedimentario argilloso

Esposizione: Sud, Sud-Est

Superficie Vigneto: 0,9 HA

Produzione Media: 6000 bottiglie

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 10 giorni a 16°C

Maturazione: acciaio con sospensione delle fecce nobili per 8 mesi

Affinamento: in bottiglia per 12 mesi

Temperatura di servizio: 12°C

Gradazione alcolica: 13 - 13,5 % Vol.

Complessità ed eleganza

Gavi dalla singolare personalità: intenso e complesso nei profumi (fiori gialli, frutta matura, agrumi, nocciola) esprime al gusto buona struttura e morbidezza, ravvivate da una piacevole e caratteristica vena acida, unitamente a freschezza e buona sapidità.