

laghibellina

AZIENDA AGRICOLA



Mainin Bio

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: 6 HA

Produzione Media: 50.000 bottiglie

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

Maturazione: acciaio con sospensione delle fecce nobili per 4 mesi

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi

Temperatura di servizio: 12°C

Gradazione alcolica: 12 - 12,5 % Vol.

Freschezza e tipicità

Secco, fresco ed equilibrato, ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini ed è caratterizzato da aromi di fiori bianchi e frutta fresca. Ottimo anche come aperitivo, si esalta in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche.