

laghibellina

AZIENDA AGRICOLA



Metodo Classico

Gavi DOCG del Comune di Gavi

SPUMANTE MILLESIMATO



Vino Biologico

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: 3.000 bottiglie

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Maturazione: spumantizzazione con metodo classico e affinamento sui lieviti per minimo 24 mesi

Temperatura di servizio: 8°C

Gradazione alcolica: 13% - 13,5% vol.

L'Effervescenza del Gavi

Di colore giallo dorato chiaro con perlage fine e persistente, al naso è intenso e complesso, con note floreali e fruttate ed eleganti profumi di lieviti, pasticceria e nocciole tostate. In bocca è fresco e vivace con spuma avvolgente. Estremamente versatile in abbinamento, si esalta con crostacei e frutti di mare.