


# ARIONE

## Gavi DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

Dalle Terre del Gavi, tra le colline del Monferrato, nasce un grande bianco del Piemonte capace di accompagnare con la sua eleganza tutto il pasto, deliziando il palato con delicatissime note floreali e di frutta fresca con un sapore morbido e minerale.

Epoca di raccolta, metà settembre. Pigiatura e pressatura soffice delle uve per evitare la rottura della parte legnosa del grappolo (graspo), che potrebbe apportare componenti indesiderati al vino Gavi Docg. Decantazione naturale delle fecce e successivo inoculo di lieviti selezionati per una fermentazione corretta a temperatura controllata. In tal modo si conserveranno le caratteristiche floreali ed il fruttato dell'uva. Filtrazione del vino Gavi Docg a fine fermentazione e conservazione in recipienti idonei. Imbottigliamento del vino Gavi Docg, previa filtrazione sterile. Il consumo del vino bianco Gavi si consiglia entro 2 anni, ma alcune buone annate consentono di consumarlo più longevo.

Vitigno: Cortese bianco.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Delicato di fiori e frutta fresca.

Sapore: Morbido, fresco, minerale, armonico.

Gradazione alcolica minima: 12% vol.

Affinamento: il vino viene commercializzato pochi mesi dopo la vendemmia.

Come conservarlo: in locali freschi e privi di luce.

A tavola: a temperatura di 8-10°C con antipasti, pesci e crostacei.

Allergeni: Contiene solfiti

