



# Fratelli Serio & Battista Borgogno

*Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi*

## GAVI



**Denominazione:** DOCG

**Zona di produzione:** Comune di Parodi Ligure

**Vitigno:** 100% Cortese

### VIGNETO

**Tipologia Terreno:** calcareo argilloso

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Altitudine:** 280 m sul livello del mare

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** manuale

### VINIFICAZIONE

Dopo la Diraspa-pigiatura segue una breve macerazione a freddo e la torchiatura soffice.

Fermentazione lenta in serbatoio termocontrollato tramite speciali lieviti selezionati.

Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a -3°C in apposito recipiente termocontrollato.

**Produzione annua:** 9.000 bottiglie in funzione dell'annata

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino di buona intensità.

**Profumo:** spiccatamente fruttato, con nitidi sentori di frutta fresca e fiori di campo accompagnati da eleganti note eteree.

**Sapore:** secco, di buona pienezza, equilibrato, crea armonia tra alcool, acidità ed estratto. Sentori di mela verde, acacia, biancospino.

**Abbinamento gastronomico:** interessante vino da aperitivi, il Gavi gradisce anche la compagnia degli antipasti di pesce e verdure, dei primi delicati e delle grandi grigliate di mare. Ottimo anche con pasta carni bianche e formaggio fresco.

**Servizio a tavola:** gradisce calici a tulipano, nei quali va servito ad una temperatura di 10-12°C.