



Gavi DOCG *"Rügrêj"*

Varietà: 100% Cortese

Resa uva/ettaro: 90 qli/ha

Vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: raccolta in piccole casse, segue una soffice pressatura. Dopo la stabilizzazione a freddo segue la fermentazione alcolica avviata con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica non effettuata. Il processo termina con la filtrazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox per almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Colore: giallo paglierino

Note di degustazione: a naso si percepiscono sentori di fiori bianchi e balsamiche. In bocca una buona acidità è affiancata da una notevole componente minerale; emergono inoltre note balsamiche.

Titolo alcolometrico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10/12°

Accompagnamenti gastronomici: Perfetto con piatti di pesce e crostacei. Ottimamente accostabile con risotti bianchi, secondi piatti oltre che per antipasti, aperitivi e formaggi.

Formato:

