



## Gavi del comune di Gavi DOCG

### *Poggio del Figlio*

**Uvaggio:** 100% Cortese

**Resa/ettaro:** 90-95 quintali/ettaro

**Vendemmia:** ultima decade di settembre

**Vinificazione:** raccolta manuale, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (18°C) per la durata di circa tre settimane. Fermentazione malolattica non svolta. Affinamento in vasche di acciaio per almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

**Colore:** giallo paglierino

**Note di degustazione:** fine, floreale con note di camomilla. In bocca risulta elegante, buona acidità e mineralità. In complesso buona struttura accompagnata da note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca.

**Titolo alcolometrico:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 10/12° C

**Accompagnamenti gastronomici:** ottimo con aperitivi e antipasti; perfetto per piatti di pesce, secondi piatti

Formato:



0,75 L