



*Giacosa Fratelli*

**Gavi DOCG**

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

Il vitigno da cui deriva il Gavi è il Cortese, tipico del Piemonte, già conosciuto nel XVIII secolo.

L'uva Cortese proviene da vigneti che si trovano nell'Alessandrino, posti in posizione ideale per la produzione del Gavi.

È un vino che si beve bene da subito perché fresco e leggero, e si accompagna a piatti non troppo saporiti. Evolve in maniera interessante con un moderato invecchiamento.

Vitigno: Cortese.

Colore: giallo paglierino piuttosto scarico, da giovane presenta riflessi verdognoli.

Profumo: intenso, gradevole. Da giovane ricorda la mela e i fiori bianchi. Con la maturazione in bottiglia assume note fruttate più evolute.

Sapore: asciutto, gradevole pieno ed armonico.

Gradazione alcolica minima: 10,5% 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 7-10°C con antipasti, pesci e crostacei.

Allergeni: Contiene solfiti

