

# Gavi

denominazione di origine controllata



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:** 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.