



BRUT

Elaborato da uve cortese vinificate in purezza, mette in risalto la fragranza e i profumi caratteristici del Gavi: presenta infatti spiccata vivacità e conserva il sapore decisamente secco, sostenuto da una gradevole acidità, che ne fanno uno spumante giovane, invitante, di alta qualità, perfetto per chi ama pasteggiare con le bollicine ed ideale per aperitivi o dessert.

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante.

VITIGNO: Cortese (100%).

ESPOSIZIONE: Sud.

ALTIMETRIA: 225-275 metri slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marne Argillose Grigio-Giallastre.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot (5000 ceppi/ettaro).

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 9 anni.

VENDEMMIA: Raccolta manuale. Resa in vigna variabile da 80 a 90 quintali d'uva per ettaro, con resa in vino del 70%.

VINIFICAZIONE: Mediante pressatura soffice, decantazione e fermentazione a temperatura controllata e successivo affinamento in vasche di acciaio inox. Segue la rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

PROFUMO: fine e fragrante.

SAPORE: pienamente secco, fresco, vivace e di buona persistenza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Eccellente come aperitivo e per accompagnare antipasti e secondi piatti freddi.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: Va servito a 8-10 °C