



## GAVI DOCG

Un Gavi vinificato in purezza dalle uve dei vigneti dell'Azienda mediante fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, mantenendo così intatti la fragranza e i profumi caratteristici del "terroir" del fertile paesaggio collinare tra Novi e Gavi.

**TIPOLOGIA:** Vino bianco fermo.

**VITIGNO:** Cortese (100%).

**SUPERFICIE VITATA:** ettari 1.24.32.

**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:** 10 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.

**SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE:** Prodotto certificato VIVA (<http://www.viticolturasostenibile.org/etichettait.aspx?azienda=lacedraia&prodotto=gavi-docg&anno=2013>)

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.5% vol.

**COLORE:** Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** Fragante, fine, persistente.

**SAPORE:** decisamente secco, piacevolmente fresco, intenso e moderatamente persistente.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** Eccellente come aperitivo e per accompagnare antipasti e piatti di pesce, frutti di mare, torte di verdura, salumi e piatti di carni bianche, pol-lame nobile ed arrostiti leggeri.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** Va servito a 8-10 °C come aperitivo; una temperatura di 10-13 °C risulta ottimale se servito a pasto.

**DATI ANALITICI:** Zuccheri: tracce (2.6 g/l); Acidità totale: 5 g/l.