SANTA VITTORIA

GAVI
DEL COMUNE DI GAVI
DOCG

Varietà uva: Cortese

Area di produzione: Comune di Gavi

Giacitura vigneti: 200-300m asl

Terreno: Il terreno è sabbioso, ricco di marne arenacee

Sistema di allevamento: guyot

Epoca vendemmiale: Metà settembre

Vinificazione: Si inizia con la spremitura soffice delle uve, separando immediatamente il mosto dalle bucce. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura (18-20° C) in serbatoi di acciaio inox, previa refrigerazione e decantazione statica del mosto.

Affinamento: Sosta in acciaio per circa 2-3 mesi sulle fecce fini dei lieviti, quindi, dopo un intervento di stabilizzazione a freddo in primavera, si procede all'imbottigliamento.

Note di degustazione: È vino bianco di buona personalità, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto è ampio, con un bouquet intenso che ricorda i fiori, il limone, il mughetto e la mela acerba. Al gusto è piacevolmente secco, pieno e armonico, elegante.

Abbinamenti: Ottimo servito come aperitivo, ma si esalta negli abbinamenti con antipasti e piatti a base di pesce, molluschi e crostacei in genere. È il vino giusto per l'estate, ma i suoi matrimoni gastronomici non conoscono confini di stagione.

SANTA VITTORIA

GAVI
DEL COMUNE DI
GAVI
DOCG

Grape variety: Cortese

Growing location: Rovereto and its surrounding distric of Gavi village

Vineyard position: 200-300 asl

Soil: Sandy soil with a high content of arenaceous marl

Vine training system: guyot

Grape harvest: Middle of September

Vinification: The grapes undergo soft pressing before being immediately separated from the skins. The fermentation is carried out at a low temperature 18° C (85% in stainless steel, 15% in barriques), prior to refrigeration and static racking of the must.

Ageing: In steel for 2-3 months, cold stabilization in springtime is followed by bottling.

Tasting notes: This is a white wine with personality, which resolutely defends its characteristics against the perils of time, allowing it to maintain the highest quality for several seasons. Straw-yellow with greenish highlights, it has an ample nose, with an intense bouquet featuring flowers, vanilla, lemon, lily of the valley and bitter apples. Its nicely dry taste is full, well-balanced and elegant.

Pairings: Excellent as an aperitif, it is its very best served with starters and fish and shellfish dishes. Its the perfect summer wine, but its gastronomic pairings know no seasonal limits.