



g a v i

DOCG 2016

Classificazione: bianco secco

Vitigno: 100% Cortese, vigneto piantato in Tassarolo nel 1997

Esposizione e altimetria: Sud - Sud-Ovest, 300-350 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo - argilloso e a tratti terra rossa

Sistema di allevamento: guyot, 4000 ceppi per ettaro

Resa in vigneto: al massimo 80-85 Q.li/Ha, secondo le annate

Vendemmia: manuale

Tecnica di vinificazione:

tradizionale con pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione e affinamento: in vasche d'acciaio

Bottiglie prodotte: 12000

Alcool: 12,50%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Profumo: caratteristico, delicato, fruttato, floreale

Sapore: tipico, secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico

Accostamenti gastronomici:

è ideale come aperitivo; si accompagna con eleganza agli antipasti di pesce, frutti di mare, crostacei, insalate di pollo e riso, scaloppine di carni bianche, arrostiti leggeri e frittiture miste

Temperatura di degustazione: 8-10 °C

PREMI

Gavi DOCG 2011: **Marengo DOC 2012**

Gavi DOCG 2013: **Douja d'Or 2014**

Gavi DOCG 2016: **Medaglia di Bronzo Decanter 2017**



molinetto

Azienda Agricola Molinetto di Diego Carrea
Loc. Molinetto, 1 - 15060, Francavilla Bisio (AL) - ITALY
mobile: +39.329.4903500- phone & fax: +39.0143.50157
Email: molinetto@molinetto-carrea.it
www.molinetto-carrea.it