

# re·lys

GAVI DOCG 2016

**Classificazione:** bianco secco

**Vigneto:** 100% Cortese, vigneto piantato in Tassarolo nel 1964

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

**Tipologia del terreno:** calcareo – argilloso

**Sistema di allevamento:** guyot, 4000 ceppi per ettaro

**Resa in vigneto:** al massimo 55-60 Q.li/Ha, secondo le annate

**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:** pigia-diraspatura delle uve intere, breve macerazione del mosto sulle bucce e pressatura soffice

**Fermentazione:** in vasche d'acciaio con minimo impiego di anidride solforosa

**Affinamento:**

1/3 del vino in barriques di Rovere Francese per 6 mesi

2/3 del vino in vasche d'acciaio per 6 mesi

**Bottiglie prodotte:** 3300

**Alcool:** 13%

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino, con riflessi verdognoli

**Profumo:** caratteristico, delicato, fruttato, floreale

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

**Accostamenti gastronomici:**

si accompagna con eleganza a ostriche, frutti di mare, crostacei e pesce, primi piatti, risotti, tartufo, zuppa di pesce. Un particolare abbinamento è l'elegante e delicato "Risotto al Gavi".

**Temperatura di degustazione:** 10-12 °C

**PREMI**

ReLys Gavi DOCG 2013: **Commended Decanter 2014**

ReLys Gavi DOCG 2015: **Commended 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