



VARIETALES: Cortese Gentile 100%

D.O.: Gavi

Descripción:

Las uvas Cortese provienen de una vid autóctona de orígenes muy antiguos y está muy extendida en toda la zona de Alessandrino. Conocido por su fácil bebida y por su agrado inmediato, da lugar a vinos limpios, frescos y vitales. En el Municipio de Gavi, donde este vino recibe su nombre, esta producción está protegida por la etiqueta DOCG que garantiza la alta calidad del producto.

Elaboración:

Las uvas despalladas se someten a un prensado suave. La fermentación alcohólica se produce en recipientes de acero mantenidos a temperatura controlada. Una vez finalizados los procesos de fermentación, el vino se deja reposar en levaduras durante al menos cuatro meses antes de ser embotellado.

Nota de Cata:

COLOR: Color amarillo pajizo de intensidad media.

AROMA: Cuenta con aromas florales claros acompañados de un toque de melón y una ligera sugerencia de cítricos.

BOCA: En boca es elegante, muy fresco y sabroso, equilibrando la acidez típica de la variedad con un perfil 'gentil' de buena potabilidad.

MARIDAJE: Ideal como aperitivo y acompañado de sabrosas canapés y entrantes en general. Ideal para servir con delicados primeros platos a base de pescado y con el típico 'tjarin al tartufo', un plato de pasta cubierto con trufas, mantequilla y queso parmesano.