



## *Linea Sant'Evasio*

### Gavi D.O.C.G.

Dieser Weißwein stammt von Weintraube Cortese; er ist ein Weinstock, welcher im Betrieb Gavi erzeugt wird.

#### WEINLESEZEIT

Zwischen 19. und 23. September, je nach dem Traubenreifen.

#### WEINERZEUGUNG

Die Weintrauben werden gepresst und der dadurch erzielte Most wird mittels Enzymen heller gemacht. Nach einer Umfüllung werden ausgewählte Hefen hinzugefügt um die alkoholische Gärung anzufangen. Nach 20-25 Tagen Gärung wird der Wein auf 12 °C gekühlt und mehrmals umgefüllt bis wann eine vollkommene Helligkeit erhalten wird. Bei diesem Zeitpunkt ist der Wein zur Flaschenfüllung bereit.



#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: glänzend Strohgelb, mit grünen Abglänzen.

Wohlgeruch: nach Blumen, zart, mit einem Stich in Ananas und Pfirsich.

Geschmack: trocken, frisch, körperlich mit der genauen Säure und mit einem Stich in Früchten.

#### VERZEHBAR

Temperatur: 8-10°C

In Gläsern für jungen Weißwein reichen.

Geeignet für Aperitif, mit den Vorspeisen und dem Fisch. Besser wenn jung getrunken.



Weißwein