



Linea Sant'Evasio

Gavi D.O.C.G.

Il s'agit de raisin Courtois, comme pour le Gavi de Gavi, cultivée sur collines ne comprises pas dans le territoire de la Commune de Gavi, mais dans la zone environnante immédiatement; présente au moins un degré respect inférieur alcoolique au Gavi de Gavi; beaucoup de frais et jeune, excellent pour apéritifs.

VENDANGE

La vendange a lieu dans la période comprise entre le 19 et le 23 septembre selon le mûrissement des raisins.

VINIFICATION

Les raisins viennent comprimé et le moût obtenu est clarifié avec des enzymes. Successivement, après un transvasement pour éliminer les lies, le limpide vient adjoind de levains sélectionnés pour amorcer la fermentation alcoolique. Au procès achevé le vin reste pour 20-25 jours sur les lies de fermentation, puis enrhumé aux 12 degrés et transvasé quelques fois jusqu'à atteindre la limpidité. Maintenant il est prêt pour être mis en bouteille.



CONNUS ORGANOLETTICHE

Couleur: brillant paillé jaune

Parfum: caractéristique, délicat

Goût: sec, frais et agréable.

MODALITÉ' DE SERVICE

Température: 8-10°C

Servir en verres de vin jeune blanc

Accouplements gastronomiques: apte à apéritifs, brunch, hors-d'œuvre et plats de poisson. Mieux si jeune bu.



Vin blanc