



Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi

Uve: Cortese

Origine: Gavi

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a metà Settembre a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate e il mosto ottenuto viene chiarificato con enzimi. Successivamente, dopo un travaso per eliminare le fecce, il limpido viene aggiunto di lieviti selezionati per innescare la fermentazione alcolica.

A processo ultimato il vino rimane per 20-25 giorni sulle fecce di fermentazione, poi raffreddato a 12 gradi e travasato alcune volte fino a raggiungere la limpidezza. Ora è pronto per essere messo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo: floreale, delicato con sentori di ananas e pesca.

Sapore: asciutto, fresco, buon corpo, giusta acidità, con finale fruttato.



MODALITA' DI SERVIZIO

Temperatura: 8-10°C

Servire in bicchieri da vino bianco giovane

Abbinamenti gastronomici: adatto ad aperitivi, brunch, antipasti e piatti di pesce. Meglio se bevuto giovane.

CURIOSITA'

La provenienza del vitigno Cortese non è certa, anche se si ritiene abbia origine dalle province di Alessandria, Novara e del Tortonese. Già conosciuto in Piemonte sin dal XVIII secolo, è chiamato anche dialettalmente Corteis, Courteis e Courteisa.

Una prima sua descrizione la ritroviamo nella ampelografia dei vitigni coltivati in territorio piemontese compiuta dal Conte Nuvolone pubblicata sul finire del '700, in cui l'uva Cortese viene così descritta: "ha grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi, quando e' matura diviene gialla ed è buona da mangiare, fa buon vino, è abbondante e si conserva".



Vini Bianchi