

MAXIMA



GAVI

Denominazione di origine controllata
e garantita

DEL COMUNE DI GAVI

TERRENO Calcareo - argilloso **ESPOSIZIONE** Sud-Ovest, Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

PRODUZIONE 95 q.li/ha

VINIFICAZIONE Dopo la pigia-diraspatura e la pressatura, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio inox, ove avviene la fermentazione in purezza a temperatura controllata di 18° per 15/20 giorni.

INVECCHIAMENTO In bottiglia per un minimo di 3 mesi dopo la fermentazione in acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore paglierino chiaro, al naso presenta note di fiori bianchi e pesca bianca, con un finale leggermente erbaceo. In bocca è piacevolmente fresco, intenso e persistente.

