



LE TERRE DI STEFANO MASSONE

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI

Prodotto di punta della cantina. Ottenuto con una selezione attenta delle migliori uve del comune di Gavi. Elegante e complesso nei profumi, è fresco e avvolgente al palato.



Zona di produzione	Vigneti nel Comune di Gavi. Terreno collinare situato a circa 250/300 mt sul livello del mare
Terreno	Sabbioso e calcareo con inserimenti argillosi
Uve	Cortese 100%, allevate a Guyot e di età media oltre 15 anni
Vendemmia	Manuale e meccanica nelle prime tre settimane di settembre con una resa media di 90 q/ha
Vinificazione	Pigiatura soffice, fermentazione con controllo di temperatura; dopo un affinamento di almeno 4 mesi sulle fecce fini il vino è imbottigliato in tarda primavera
Colore	Brillante giallo paglierino con leggeri riflessi verdi
Profumo	Delicato con note fruttate e aromi minerali, espresso con una particolare eleganza
Sapore	Secco, croccante e ben bilanciato. Pronto da bere, raggiunge una buona complessità dopo un anno
Gastronomia	Eccellente aperitivo, perfetto con gli antipasti e con piatti di pesce e crostacei. Servire a 10/11 °C aprendo la bottiglia 15 minuti prima