



LE TERRE DI STEFANO MASSONE

GAVI DOCG "MASERA"

Gavi autentico. Nella sua semplicità è fresco e coinvolgente al palato ed è facile da abbinare con le migliori prestazioni sensoriali.



<u>Zona di produzione</u>	Sei comuni della zona DOCG, terreni collinari situati a 250/300 mt sul livello del mare
<u>Terreno</u>	Calcereo con inserimenti argillosi
<u>Uve</u>	Cortese 100%, allevate a Guyot e di età media oltre 15 anni
<u>Vendemmia</u>	Manuale e meccanica nelle prime tre settimane di settembre con una resa media di 95 ql/ha
<u>Vinificazione</u>	Pigiatura soffice, fermentazione con controllo di temperatura; dopo un affinamento di almeno 3 mesi sulle fecce fini il vino è imbottigliato alla fine dell'inverno
<u>Colore</u>	Giallo paglierino brillante con leggere tonalità verdi
<u>Profumo</u>	Aromi fruttati e floreali delicati ma persistenti che si esprimono con particolare eleganza
<u>Sapore</u>	Vino secco e fresco con piacevoli note minerali. Pronto da bere
<u>Gastronomia</u>	Eccellente per l'aperitivo. Perfetto in abbinamento con antipasti, piatti di pesce e crostacei. Aprire al momento del consumo e servire alla temperatura di 10/11° C