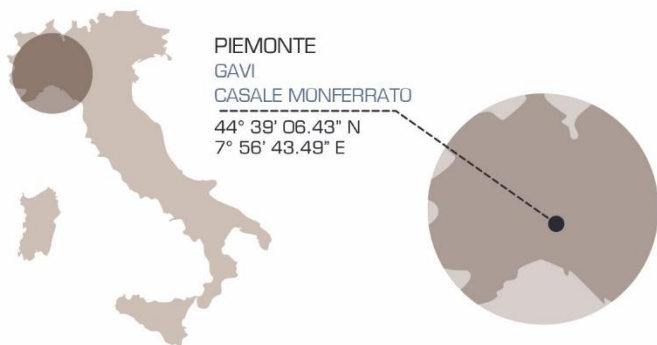


LA LOMELLINA
GAVI / PIEMONTE

MARCHESE RAGGIO GAVI
OLD ANNEE



PIEMONTE
GAVI
CASALE MONFERRATO
44° 39' 06.43" N
7° 56' 43.49" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1817



VITIGNI
CORTESE



ESTENSIONE
TERRITORIO
22 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
20.000

VITIGNO

100% Cortese

TIPOLOGIA TERRENO

Marne sabbiose

REGIONE

Gavi, Piemonte

ALTITUDINE

250-280 Mt

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

AFFINAMENTO

12 mesi di acciaio sui
lieviti

NOTE DEGUSTATIVE

La vendemmia è manuale in cassette forate da 20Kg dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura (14-16°C) fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri.

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli
Profumo piacevolmente fruttato, minerale, con evidenti sensazioni floreali. Gusto fresco, sapido, armonico, supportato da una buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI

Abbinamenti perfetti con frutti di mare, antipasti, primi piatti, sushi, pesci e carni bianche.



Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com