



GAVI "IL VALENTINO"

Questo Gavi prende il nome in onore del famoso Generale del Regno Sabauda Valentino Sartore, che visse alcuni anni nelle nostre terre.

La fragranza dei profumi, l'intensità del gusto uniti alla leggerezza si prestano ad una vasta diffusione su tutte le tavole; è adatto a un consumo giovane e informale, pur mantenendo la tradizionale ed indiscussa qualità garantita dalla nostra cantina.

CLASSIFICAZIONE: vino Gavi D.O.C.G. - bianco secco.

VITIGNO: 100% Cortese.

RESA IN VIGNETO: attorno agli 85 q/Ha a seconda delle annate.

ZONA DI PRODUZIONE: collina – Gavi e comuni limitrofi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale, con controllo della temperatura.

DISPONIBILITÀ: inizio Febbraio.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: circa 12 °C.

COLORE: paglierino chiaro.

PROFUMO: tipico, fine, piacevolmente fresco.

SAPORE: delicato, secco, ben formato, ricco di corpo, persistente.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: particolarmente indicato per un abbinamento a "tutto pasto".

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Vale 06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml.

