



GAVI DEI GAVI LIMITED EDITION

Codice GIGIBLACK

Gavi dei Gavi® Limited Edition nasce con l'obiettivo di dimostrare la straordinaria capacità evolutiva del Gavi nel tempo. Prodotto in quantità limitate solo nelle migliori annate, affina per almeno tre anni sui lieviti in acciaio e ulteriori due anni in bottiglia. Il colore dorato anticipa un profilo aromatico complesso e stratificato, dove nocciola tostata, leggere sfumature affumicate, piccola pasticceria e note minerali si integrano in una struttura ampia e avvolgente. Il sorso è profondo, materico e persistente, sostenuto da una raffinata continuità gustativa che accompagna il vino verso un'evoluzione lenta e affascinante. Un vino raro, nato dalla pazienza, dal tempo e da una visione che interpreta il Gavi come grande vino d'evoluzione. Anni di cura e attesa per un vino che emoziona. La natura non ha fretta, eppure tutto si realizza: nel vino, nell'arte, nella vita.

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

VITIGNO: 100% Cortese.

ZONA DI PRODUZIONE: collinare – Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: in bianco, a freddo in acciaio, in parte macerato sulle bucce; lasciato a contatto dei lieviti, autoctoni, di prima fermentazione ("sur lie") sino all'imbottigliamento. Imbottigliato limpido naturale, per decantare, senza filtrazione.

PERIODO CONSIGLIATO PER IL CONSUMO: ottimo nei primi anni, conserva egregiamente nel tempo le proprie caratteristiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: non inferiore ai 12 °C. Per meglio apprezzare le peculiarità di questo vino è opportuno aprire la bottiglia con un certo anticipo prima della degustazione; un breve arieggiamento permetterà al vino di esprimere a pieno tutta la sua complessità di profumi e sapori. Si consiglia infine di utilizzare ampi calici.

COLORE: limpidezza naturale per decantazione statica.

PROFUMO: intenso, lungo, continuo, persistente. Una sensazione calda e suadente in un complesso morbido ed elegante.

SAPORE: tipico, lievi sentori minerali che sfumano in pietra focaia; noce e mandorla tostata, note agrumate sul finale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo a tutto pasto, per il dopo cena e da "meditazione". Si esalta nell'abbinamento a formaggi saporiti, patè di carne, crostacei, ostriche, risotti.



LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
GIGI012019BLACKAST	astuccio da una bottiglia
GIGI062019BLACKAST	1 cassa da 6 bt astucciate
GIGI062019 BLACK	1 cassa da 6 bottiglie single
MAGIGI012019BLAAST	1 scatola da 3 bottiglie astucciate da 1.5 lt