

Ventola Gavi D.O.C.G.



Tipologia

Vino Bianco fermo

Varietà

Cortese

Resa in vigna

70 quintali d'uva per ettaro.

Vinificazione

Sfecciatura statica dei mosti per 24 ore e conseguente fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 2/3 della sua durata, completamento della stessa in barriques francesi.

Affinamento

Affinamento in barriques per 6 mesi.

Disponibile nella versione bottiglia da 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumo

Fiori di gelsomino e mandorlo, accompagnati da un lieve sentore di pera, pesca gialla e vaniglia.

Sapore

Buona l'acidità, che dona freschezza, persistenza e mineralità contrastando ed equilibrando la morbidezza naturale della leggera sur-maturazione delle uve.

Accostamenti

Particolarmente adatto accompagnare crostacei, pesce crudo e carni bianche.

Temperatura di servizio

12 °C

LA BOLLINA

Serravalle Scrivia

Ventola Gavi D.O.C.G.

Typology

Still white wine

Variety

Cortese grapes

Yield in the vineyard

70 quintals per hectare.

Winemaking

Static racking of the must for 24 hours and subsequent fermentation in stainless steel at a controlled temperature for 2/3 of his life, completing the same in French oak barrels .

Maturation

Aging in oak barrels for 6 months .

Available in 750 ml bottle.

TASTING**Color**

Straw yellow with golden hues.

Perfume

Jasmine flowers and almond, accompanied by a slight hint of pear, peach and vanilla.

Flavor

Good acidity that gives freshness , minerality and persistence opposing and balancing the softness of natural light sur-ripening grapes.

Serving

Particularly suited to accompany shellfish , raw fish and white meats .
12 ° C

Typologie

Weißwein stationären

Rebsorte

100% Cortese

Ertrag

70 Doppelzentner pro Hektar.

Herstellung

Statische Regal des Mostes für 24 Stunden und die anschließende Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur für 2/3 seines Lebens , die Vollendung des gleichen in Eichenfässern Französisch.

Reifung

Reifung in Eichenfässern für 6 Monate.

Verfügbar in 750 ml Flasche.

WEINPROBE**Farbe**

Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Duft

Jasminblüten und Mandeln , begleitet von einem leichten Hauch von Birne, Pfirsich und Vanille.

Aroma

Gute Säure, die Frische , Mineralität und Ausdauer entgegen und den Ausgleich der Weichheit des natürlichen Lichts sur-reifenden Trauben verleiht.

Speisenempfehlung

Besonders geeignet, um Schalentiere, rohem Fisch und weißem Fleisch zu begleiten.

Serviertemperatur

12 ° C