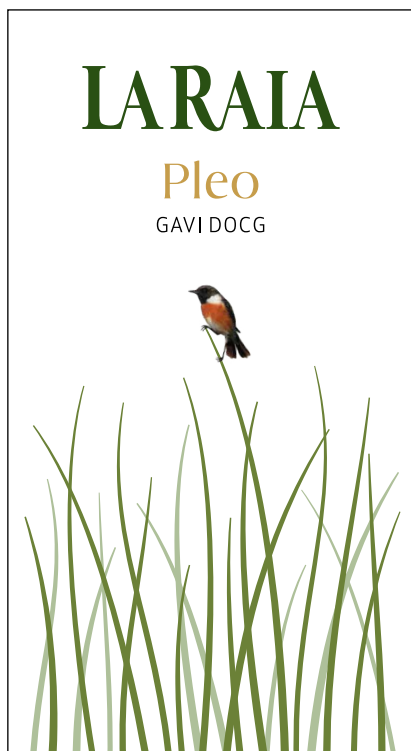




GAVI **docg** PLEO



È il Gavi della tradizione, dove il vitigno Cortese esprime tutta la sua inconfondibile sapidità.

Terreno

A La Raia il terreno vitato è calcareo e argilloso. I vigneti, disposti a corona intorno alla cantina, hanno una densità media di circa 4500 piante per ettaro.

Secondo la filosofia aziendale, che segue i principi biodinamici, le viti vengono coltivate senza l'utilizzo di prodotti chimici.

Uva

L'uva Cortese per la produzione del Gavi beneficia del microclima tipico della nostra zona, che concentra massimamente la sua azione proprio nei vigneti posti intorno alla cantina. Vengono utilizzati solo i grappoli più sani per garantire la massima qualità, attraverso un'attenta selezione, prima nei nostri vigneti, poi in cantina su un tavolo di cernita.

Vinificazione

Le uve sono vendemmiate a mano intorno alla seconda metà di settembre e, dopo l'accurata selezione, i grappoli vengono diraspati. In tal modo, nelle presse arrivano i soli acini per la pressatura soffice. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione naturale, viene posto a fermentare in vasche di acciaio inossidabile. L'utilizzo di questo materiale permette di evitare alterazioni microbiologiche che potrebbero compromettere la qualità del vino.

La fermentazione alcolica dura in media 15/20 giorni e avviene a una temperatura controllata di 18°C. La permanenza del vino sui lieviti si protrae per circa sei mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia prima del rilascio sul mercato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino, con riflessi lievemente verdognoli.

Olfatto: sentore minerale di particolare finezza, esprime aromi di frutta e fiori bianchi.

Gusto: in bocca è vivo, equilibrato, dotato di fresca acidità che ne amplifica la persistenza e ne favorisce la bevibilità, con finale leggermente ammandorlato.

Abbinamenti gastronomici

È ottimo come aperitivo, accompagna gli antipasti e i primi piatti con ragù di pesce o verdure. È ideale anche con i secondi piatti a base di pesce, carni bianche, con formaggi freschi e di breve stagionatura.

Temperatura di servizio: tra i 10 e i 12°C.

Consigli per una corretta conservazione

Conservare la bottiglia coricata, in un luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.