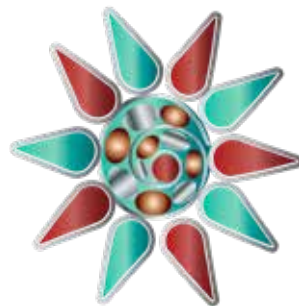




PIONA



GAVI D.O.C.G del Comune di Gavi IL BRICCO DELLE FARFALLE

Uve

100% Cortese

Esposizione

Sud-ovest

Altitudine

300 mt

Composizione del suolo

Argilloso con pietre

Metodo di produzione

Guyot 4300 piante ogni ettaro

Età delle piante

10-12 anni

Vendemmia

Raccolta manuale in cassette dalla seconda settimana di settembre.

Produzione per ettaro

95 quintali

Metodologia di vinificazione

Fermentazione malolattica, affinamento acciaio e bottiglia

Note di degustazione

Giallo paglierino con splendidi riflessi verdolini, sentori di erba appena tagliata, pompelmo, melone bianco, pera e mandorla, con sentori di salvia. Ampio e complesso anche da giovane per la completa maturità delle uve, per l'acido lattico e gli altri componenti derivanti dalla fermentazione malolattica.

Temperatura di servizio

10-12°

Grado alcolico

12,5% vol