



MAGDAPEDRINI
VITICULTRICE IN GAVI



MAGDA

Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi che rispecchia appieno le caratteristiche dell'uva Cortese: una piacevole mineralità accompagnata da un'ottima persistenza aromatica.

Colore: giallo paglierino brillante con piacevoli riflessi verdolini

Profumo: intenso, fragrante e caratteristico, con piacevoli sentori di albicocca e agrumi su sottilissimo sfondo minerale

Sapore: elegante e strutturato, leggermente sapido e armonico

VIGNETO

Estensione: 2,5 ettari

Posizione: il vigneto è esposto ad Est con un'altitudine di 350 m s.l.m.

Terreno: marnoso e compatto

Vitigno: Cortese 100%

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 6.000 viti per ettaro

Resa per ettaro: il vigneto produce al massimo 5.000 litri di vino per ettaro

Vendemmia: la raccolta delle uve viene fatta a mano e con cernita molto scrupolosa nella seconda decade di settembre, la vendemmia si fa in cassette di piccole dimensioni (20 Kg)

VINIFICAZIONE

Dalla pressatura soffice delle uve intere si ottiene il mosto fiore. L'inoculo con lieviti attiva la fermentazione alcolica, condotta alla temperatura di circa 18°C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Terminata la fermentazione alcolica, il vino permane sulle fecce fini (*sur lies*), con *batonnage* costanti, fino all'imbottigliamento, che avviene nella primavera successiva in bottiglie bordolesi da 0,75 litri, con un affinamento di 2-4 mesi.

A TAVOLA

Accompagna bene gli antipasti di verdure e di carni bianche, le insalate di mare e il pesce alla griglia, i primi piatti di pasta, i crostacei e i molluschi.

 **Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

Azienda Agricola Magda Pedrini

Via Pratolungo 163, 15066 Gavi (AL) – 0143 667923 – info@magdapedrini.it

 Tenuta Magda Pedrini