MAGDAPEDRINI
VITICULTRICE IN GAVI

ad LUNAM

Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi fresco e delicato, con profumi intensi che gli vengono conferiti dal terreno e dalla brezza che giunge dalla Liguria.

Colore: giallo paglierino brillante, con leggeri riflessi verdolini

Profumo: delicato, fruttato e fragrante con piacevoli sentori di frutta fresca e fiori bianchi

Sapore: pieno ed armonico, di buon corpo, fresco ed elegante

VIGNETO

Estensione: 4 ettari

Posizione: i vigneti sono esposti a Sud-Ovest-Est, ad una altitudine compresa tra i 300 e i 350 metri slm

Terreno: marnoso-limoso, molto compatto

Vitigno: Cortese 100%

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 5.000 viti per ettaro

Resa per ettaro: il vigneto produce al massimo 6.000 litri di vino per ettaro

Vendemmia: le uve, vendemmiate in cassette di piccole dimensioni (20 Kg), sono attentamente selezionate alla raccolta che viene effettuata a mano nel mese di settembre

VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice delle uve intere avviene la fermentazione alcolica condotta alla temperatura di circa 18°C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Dopo la stabilizzazione, il vino va in bottiglia nella primavera successiva alla vendemmia, in bottiglie bordolesi da 75 cl.

A TAVOLA

Accompagna con eleganza antipasti a base di pesce, fritture, primi piatti delicati, frittate e sformati di verdura e formaggi teneri.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Azienda Agricola Magda Pedrini
Via Pratolungo 163, 15066 Gavi (AL) – 0143 667923 – info@magdapedrini.it
Tenuta Magda Pedrini