



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, frittare, 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



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

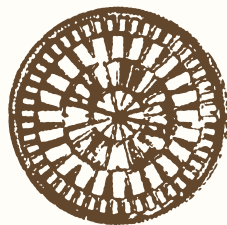
Accompagna bene gli antipasti di verdure e di carni bianche, le insalate di mare e il pesce alla griglia, i primi piatti di pasta, i crostacei e i molluschi.

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

Azienda Agricola Magda Pedrini

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

 Tenuta Magda Pedrini



MAGDAPEDRINI
VITICULTRICE IN GAVI

SPUMANTE METODO CLASSICO MAGDA PEDRINI

Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi

Colore: giallo paglierino leggero con leggeri riflessi verdolini, spuma fine e cremosa, perlage molto persistente

Profumo: delicato fruttato e fragrante con piacevoli sentori di frutta fresca e fiori bianchi su sfondo leggero di crosta di pane

Sapore: vivo e accattivante, di buon corpo e morbidezza

VIGNETO

Estensione: 1,2 ettari

Posizione: i vigneti sono esposti a sud-est, a un'altitudine di circa 300 mt slm

Terreno: marnoso-limoso, 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 vengono attentamente selezionate alla raccolta, effettuata a mano nel mese di settembre, vendemmiate in cassette di piccole dimensioni (20 Kg)

VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice delle uve intere, i lieviti selezionati (*S. Cerevisiae*) vengono inoculati. La fermentazione alcolica è condotta ad una temperatura di circa 16°C, in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Dopo la decantazione, vengono effettuati i travasi e, durante l'inverno, avviene la stabilizzazione naturale.

Il tiraggio (rifermentazione metodo *Champenoise*) viene effettuato nella primavera successiva alla vendemmia.

Dopo 42/48 mesi di permanenza sui lieviti viene effettuato il "degorgement à la glace", per eliminare i sedimenti della fermentazione in bottiglia e caratterizzare la personalità di questo spumante.

A TAVOLA

Antipasti a base di pesce, frittture, primi piatti leggeri, sformati di verdure e formaggi teneri. Ideale anche a tutto pasto.

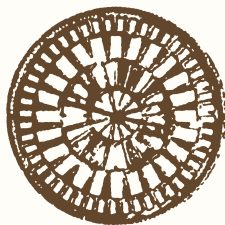
 **Temperatura di servizio:** 10 °C



Azienda Agricola Magda Pedrini

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

 Tenuta Magda Pedrini



MAGDAPEDRINI
VITICULTRICE IN GAVI

IL PETTIROSSO

Monferrato D.O.C. Rosso

Colore: rosso rubino intenso e profondo

Profumo: ampio, vinoso ed elegante con leggeri sentori vanigliati ed eterei e piacevole finale erbaceo

Sapore: secco, pieno e vellutato, con buona ed elegante struttura

VIGNETO

Estensione: 1,2 ettari

Posizione: il vigneto è esposto a Sud-Ovest, con un'altitudine di 300 metri slm

Terreno: marnoso e compatto

Vitigno: Barbera 55%, Cabernet Sauvignon 45% (circa)

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 6.000 viti per ettaro

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

Vendemmia: le uve vengono diradate nel mese di agosto, attentamente selezionate all'atto della raccolta manuale nell'ultima decade di settembre, vendemmiate in cassette di piccole dimensioni (20 Kg)

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura soffice e l'aggiunta di lieviti selezionati (*S. Cerevisiae*), il mosto compie una lunga macerazione sulle bucce, facilitata dai rimontaggi e dai *delestage*. La fermentazione alcolica è condotta alla temperatura di circa 26°C. Dalla svinatura si ottiene il vino fiore con la separazione dei torchiati. Viene, poi, il tempo della fermentazione malolattica, che è condotta a temperatura controllata. Dopo l'inverno ed alcuni travasi, il vino matura parte in *barriques* di rovere da 225 litri e parte in tini da 1500 litri. Le bottiglie bordolesi da 0,75 litri accolgono il vino dopo circa 30/36 mesi. L'affinamento in bottiglia si protrae per 4-6 mesi.

A TAVOLA

Accompagna egregiamente i salumi, i primi piatti saporiti, le carni rosse, i formaggi anche stagionati e la selvaggina.

 **Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C



Azienda Agricola Magda Pedrini

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

 Tenuta Magda Pedrini