



GRIMALDI

GAVI DOCG



Vitigno	cortese 100%
Zona di produzione	vigneti nelle colline della zona del Gavi, in Piemonte
Periodo di raccolta	seconda settimana di settembre
Vinificazione	dopo una pressatura soffice delle uve selezionat e una naturale decantazione, ha una fermentazione temperatura controllata in vasca di acciaio inox; dopo stabilizzazione viene messo in bottiglia
Colore	giallo paglierino brillante con riflessi verdolini
Profumo	floreale e fruttato dal sentore di frutti di bosco
Sapore	secco con una buona freschezza e persistenza
Temp. di degustazione	8 – 10 °C
Abbinamenti	antipasti e piatti a base di pesce