

"LE ZUCCHE"

Denominazione: Le Zucche – Gavi docg Riserva Vigna

Vitigno: Cortese – antiche viti dalla selezione clonale del Consorzio Tutela del Gavi

Vinificazione: "sur lie" in legno piccolo

Maturazione: in bottiglia almeno 1 anno

Caratteristiche organolettiche:

color giallo paglierino.

Profumo etereo, con note ossidative di benzeni e pietra focaia, derivanti dall'affinamento.

Sapore asciutto, deciso di buona freschezza

Temperatura di servizio: da 10 a 12 °C – 50/54 °F

Gradazione: da 12% a 13,5% vol

Capacità bottiglie: 0,75 l

