

# NINE



## GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI

---

**VIGNETI** di 25 anni, situati a Rovereto nel comune di Gavi, ad un'altezza di 430 m s.l.m.

---

**VITIGNO** 100% Cortese

---

**TERRENO** calcareo – argilloso

---

**ESPOSIZIONE** Sud - Sud Ovest

---

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot Classico

---

**PRODUZIONE** 95 q.li/ha

---

**VINIFICAZIONE** dopo la pigia-diraspatura e la pressatura, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio inox, ove avviene la fermentazione in purezza a temperatura controllata di 18° per 15/20 giorni

---

**INVECCHIAMENTO** in vasca d'acciaio per circa 6 mesi, con batonnage ogni 10 giorni per incrementarne la complessità, dopodiché in bottiglia per un minimo di 3 mesi in affinamento

---

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** di colore paglierino intenso, al naso presenta note di agrumi e pesca gialla, con accenni di frutta tropicale e un finale erbaceo. In bocca è piacevolmente fresco, intenso, vellutato e persistente