



Etichetta Nera

Gavi Docg del Comune di Gavi - Rovereto

UVE: Gavi 100%

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo Docg

SUOLO: Terre rosse da argille ferrettizzate, ghiaie e sabbie, moderatamente profondo, con pH neutro e buona ritenzione idrica

TERRITORIO: Colline a nord di Gavi, in località Rovereto. Altitudine media 330 mt

IMPIANTO: Allevamento a guyot, 4.200 ceppi/ha, resa 95 q.li/ha, esposizione est-ovest

COLTIVAZIONE: Conduzione in conversione biologica, inerbimento a file alterne, nutrizione con stallatico, nessuna defogliazione

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta a maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Riposo sulle fecce fini fino alla primavera successiva alla vendemmia, chiarifica statica ed imbottigliamento con minima aggiunta di solfiti. Affinamento per due mesi in bottiglia, prima della vendita

DATI ANALITICI: Alcol 12,5% - Zuccheri residui 2 g/lit - Acidità totale 5,0 g/lit

NOTE ORGANOLETTICHE: Etichetta nera rappresenta la piena espressione del terroir Rovereto. Il suo giallo paglierino profuma di erba tagliata, fiori bianchi, nespola ed agrumi gialli. In bocca è cremoso, agrumato, pieno di carattere, sapido, intenso nella sua capacità di raccontare i frutti tropicali e le erbe aromatiche. Chiude lunghissimo con persistenze minerali e riflessi di mandorla

ABBINAMENTI: Il suo regno è il pesce: sauté di vongole, ravioli di pesce, spaghetti alla colatura di alici, insieme a baccalà e ombrina in crosta di patate, ringraziano commossi! Non basta: mettilo alla prova con tortelli di borragine, tajerin al tartufo, sfilacci di cavallo, uova al tartufo e coniglio alle erbe... incredibile dove può arrivare!

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C

