



GORRINA

GAVI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Del Comune di Tassarolo

Vino di elevato prestigio ottenuto da una vigna centenaria su piede europeo pre filossera. Crû di elegante struttura, si presenta colmo di profumi di frutta matura. Prodotto in quantità limitata, è l'espressione vitale dei tesori che il tempo sa regalare.

Superficie vitata: mq. 7.000

Uvaggio: 100% Cortese

Sistema di potatura: Guyot tradizionale

Coltivazione: Metodo biologico-biodinamico

Resa: 4000 kg/ettaro

Tipo terreno: calcareo argilloso, ottima tessitura, buona presenza di minerali

Zona Geologica: Tassarolo, collinare, altitudine 300 mt. s.l.m. – esposizione sud/ovest

Vendemmia: fine settembre, raccolta manuale in cassette

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione senza uso di lieviti selezionati in barrique di rovere francese e affinamento per 2 anni.

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,5 gr/lt

Estratto secco: 30

Colore: giallo paglierino intenso

Aroma: sentori di frutta matura, vaniglia

Sapore: elevata struttura unita ad eleganza, consistenza e piacevolezza, giusta acidità e grande persistenza nel finale

Abbinamenti: pesci, crostacei, ostriche, formaggi stagionati, dolci secchi