



Lugarara

Gavi Docg del Comune di Gavi

La versione più moderna dei Gavi La Giustiniana. Facile da abbinare, è complesso, persistente e piacevole da bere.



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti La Giustiniana in Rovereto di Gavi, Piemonte

TERRENO

Marne grigie plioceniche con sabbioni sciolti.

UVE

Cortese 100%, allevate a Guyot, densità di 4000 ceppi

VENDEMMIA

Manuale e meccanica nella prima settimana di settembre. Resa media: 90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione con controllo di temperatura; dopo almeno 3 mesi di affinamento sulle fecce fini il vino è imbottigliato in primavera

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO

Intenso e complesso, minerale con note fruttate

SAPORE

Fresco e fruttato con retrogusto di mandorla

GASTRONOMIA

Antipasti e primi a base di pesci e crostacei. Per le sue caratteristiche adatto a fritti e funghi. Servire a 10-12° C.