



Montessora

Gavi Docg del Comune di Gavi

L'apice qualitativo dei Gavi La Giustiniana è prodotto con uve coltivate su "terre rosse". Complesso, elegante e persistente, è caratterizzato dalla notevole capacità di invecchiamento.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti La Giustiniana in Rovereto di Gavi, Piemonte

TERRENO

Ghiaie alluvionali alternate ad argille ricche di ferro

UVE

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

VENDEMMIA

Manuale e meccanica nella prima settimana di settembre. Resa media: 75 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione con controllo di temperatura; dopo un affinamento di almeno 6 mesi sulle fecce fini il vino è imbottigliato in tarda primavera

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO

Intenso e complesso, con note fruttate e minerali

SAPORE

Distintivo. Elegante e strutturato con una vena amarognola in corpo ampio

GASTRONOMIA

Antipasti e primi a base di pesce, crostacei e molluschi. Servire a 10-12° C.

