



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Gavi D.O.C.G.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO: Cortese

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale nella prima decade di Settembre

CONSERVAZIONE: 10 – 15°C costanti

PRODUZIONE: L'uva viene pressata delicatamente ed i raspi rimossi. Il mosto ottenuto fermenta in botti di acciaio ad una temperatura controllata tra 18/20°C per circa 20 giorni. A fermentazione avvenuta il vino rimane in acciaio fino all'imbottigliamento

COLORE: Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini

AROMA: Il bouquet è floreale con sentori di acacia e margherita. Al palato si possono anche percepire lievi note agrumate

SAPORE: Fruttato, fresco, affascinante ed elegante

TEMPERATURA: Ideale berlo a 08/10°C

ALCOOL: 12,5%

