



# 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%

