



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



GAVI D.O.C.G.

VITIGNO: Cortese 100%

RESA DI UVA PER ETTARO: 95 qli/ha circa

ZONA DI PRODUZIONE:

11 comuni della provincia di Alessandria

PERIODO DI MATURAZIONE:

ultima settimana di Settembre prima di Ottobre

VINIFICAZIONE:

a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

COLORE:

giallo paglierino con riflessi verdognoli

SAPORE:

asciutto, armonico e gradevole

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50

RESIDUI ZUCCHERINI: 2 gr/l

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:

preferibilmente nell'anno

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°