

# TENUTA ARBÈTA™

## GAVI D.O.C.G.

**Vitigni:** 100% Cortese.

**Età media delle vigne:** 20-25 anni.

**Terreno:** sabbioso.

**Vendemmia:** metà Settembre.

**Vinificazione:** le uve sono sottoposte a pressatura soffice per estrarre il mosto più nobile, poi viene fermentato a basse temperature controllate. Conclusa la fermentazione, il vino viene affinato sulle fecce fini per 6 mesi fino all'imbottigliamento.

**Alcool:** 12,5% vol.

**Zucchero:** 3 grammi per litro.

**Colore:** giallo paglierino tenue.

**Aroma:** fresco ed elegante con un bel bilanciamento tra note floreali e fruttate. Mimosa, mela golden e ananas sono i protagonisti indiscussi di questo vino.

**Palato:** fresco, elegante e persistente. Corpo, acidità e sapidità trovano un equilibrio armonioso e molto piacevole.

**Abbinamento:** vino ottimo come aperitivo o in abbinamento a tutte le tipologie di formaggio, pesce sia crudo che alla griglia, carni bianche in particolare pollame.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.

