



Nuvole sul Poggio

Gavi Docg

UVE: Gavi 100%

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo Docg

SUOLO: Terreno argilloso calcareo

TERRITORIO: Colline a sud di Novi L. Altitudine media 280 mt

IMPIANTO: Allevamento a guyot, 4.200 ceppi/ha, resa 95 q.li/ha, esposizione sud-est

COLTIVAZIONE: Conduzione in conversione biologica, inerbimento a file alterne, nutrizione con stallatico, nessuna defogliazione

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta a maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatrice soffice delle uve, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica parzialmente svolta. Riposo sulle fecce fini fino alla primavera successiva alla vendemmia, filtrazione ed imbottigliamento

DATI ANALITICI: Alcol 12,5% - Zuccheri residui 3 g/l - Acidità totale 5,30 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE: Nuvole è giovane, floreale, fragrante e fruttato, perfetto per rinfrescare le giornate estive. Il suo corpo chiaro profuma di ananas, mela, litchi e si rinfresca con note verdi di olive, agrumi, basilico e timo. Invitante, si propone con l'immacolata freschezza dei fiori bianchi mentre si lascia andare a giochi piccanti con attraenti essenze agrumate. Ascoltalo mentre scorre sapido, ti sfiora con dolcezza e ti racconta il privilegio di essere figlio dei fiori e della frutta

ABBINAMENTI: Emoziona con il crudo di pesce e si supera con pesce bianco al sale, uova con asparagi e verdure crude. Ideale per accompagnare primi piatti con verdure, pasta al pesto, tortelli di verdure e risotto alla zucca, dimostra di essere la "carta vincente" per bagnare golosi panini con la mortadella, soffici tramezzini al prosciutto cotto e fresche insalatone estive con tonno ed uova

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

