

360°

la Mesma

GAVI

Etichetta Gialla

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



Il vino

Questa bottiglia è stata la nostra prima etichetta e resta per noi l'espressione più tipica della nostra idea di Gavi. Le uve provengono da Monterotondo, alle pendici del Monte Mesma. Terreni calcarei, le cosiddette Marne serravalliane, poveri e drenanti. L'Etichetta Gialla è una sinfonia di fiori e frutti su fondo minerale che confluiscono in un sorso di rara eleganza.

Vinificazione e affinamento

Uve raccolte a mano nella seconda metà di settembre. Pressatura soffice del grappolo intero. Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 16 e i 18 gradi. Riposa sulle fecce nobili per almeno 5 mesi.



DENOMINAZIONE
Gavi DOCG
del Comune di Gavi

ALTIMETRIA
350 m slm

ESPOSIZIONE
Sud Est

VITIGNO
Cortese

CEPPI PER ETTARO
4000

ALLEVAMENTO
Guyot

RESA PER ETTARO
max 95 q.li



360°

la Mesma

GAVI

Etichetta Gialla

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



The wine

This bottle was our very first label and still carries our idea of Gavi. The grapes come from Monterotondo, on the slopes of Mount Mesma. Calcareous soils, the so-called Marne Serravalliane, are poor and draining. Etichetta Gialla is a symphony of flowers and fruits on a mineral background that flow into a sip of rare elegance.

Vinification and aging

Grapes harvested by hand in the second half of September. Soft pressing of the whole cluster. Vinification in stainless steel tanks at a controlled temperature between 16 and 18 degrees. Resting on the noble lees for at least 5 months.



APPELLATION
Gavi DOCG
del Comune di Gavi

ALTITUDE
350 m asl

EXPOSURE
Southeast

GRAPE
Cortese

PLANTS PER HECTARE
4000

TRAINING
Guyot

YIELD PER HECTARE
max 95 q.li

