

TENUTA DEL MELO

VIGNETI IN BORGO MERLASSINO



GAVI DOCG



Le uve, vendemmiate a mano intorno alla seconda settimana di settembre, vengono accuratamente selezionate, diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione naturale, viene posto a fermentare in vasche d'acciaio. La fermentazione alcolica dura 15/20 giorni e avviene ad una temperatura controllata di 18 gradi.

Il vino permane sui suoi lieviti per 3 mesi; in seguito viene stabilizzato a freddo prima dell'imbottigliamento, che avviene a marzo.

Da questo procedimento nasce un vino fresco e di grande piacevolezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, con riflessi lievemente verdognoli.

Olfatto: sentore minerale di particolare finezza, esprime aromi di miele, cedro candito.

Gusto: in bocca è vivo, equilibrato, dotato di fresca acidità che ne amplifica la persistenza e ne favorisce la bevibilità, con finale leggermente ammandorlato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È ottimo come aperitivo, con antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure. Perfetto con formaggi freschi e di breve stagionatura.

Temperatura di servizio: tra i 10 e i 12 gradi.

CONSIGLI PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE

Le bottiglie, se tenute in luogo fresco, asciutto e al buio, a una temperatura compresa tra i 10 e i 18 gradi, si conservano 3/4 anni.

Società Agricola La Raia S.s.
Strada Monterotondo, 79
15067 Novi Ligure (AL) - Italy

T +39.0143.743685
F +39.0143.320765
E info@tenutadelmelo.it