

GAVI del Comune di Gavi

D.O.C.G.

Prima annata di produzione: 1998

Uva: Cortese del Comune di Gavi

Esposizione: Prevalente Sud

Altimetria: 310-350 metri slm

Tipologia del terreno: Argillo-marnoso

Sistema di allevamento: Guyot, 4200 piante per ettaro

Età media delle viti in produzione: 25 anni

Resa di uva per ettaro: 80 quintali

Epoca della vendemmia: prima settimana di ottobre

Fermentazione: crio macerazione per 36 ore in vasche di acciaio inox

Temperatura di Fermentazione: termocontrollata 18°C

Durata di fermentazione e macerazione: tre settimane

Fermentazione malolattica: svolta

Modalità e durata dell'affinamento: almeno tre mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13%vol

First year of production: 1998

Grapes: Cortese del comune di Gavi

Exposition: prevalent south

Altimetry: 300-320 metres ASL

Type of soil: Clayey-marls

Sistem of growth: Guyot, 4200 plants per hectare

Medium age of vine in production: 25 year

Yeld of grapes per hectare: 80 quintals

Time of grape harvest: first week in October

Fermentation: crio maceration for 36 hours in stainless steel vats

Temperature of fermentation: thermocontrolled 18°C

Lenght of fermentation: 3 weeks

Malolactic fermentation: developed

Conditions and duration of the perfection: at least 7 months in the bottles

Alcohol content: 13%vol

Erste Produktionsjahrgang: 1998

Rebsorte: Cortese von Gavi

Lage der Weinberge: Vorwiegend suedlich

Hoehe: 310-350 Meter ue.d.M

Art des Bodens: Lehmig-mergelig

Erziehungsmethode: Guyot, 4200 Planzen pro Hektar

Durchschnittsalter der Weinreben: 25 Jahre

Ertrag pro Hektar: 80 q.

Zeit der Traubenernte: Erste Oktoberwoche

Gaerung: 36 Stunden Mazeration in Edelstahlbehaeltern

Gaerungtemperatur: 18°C

Dauer der Gaerung und Mazeration: Drei Wochen

Malein-milchgaerung: ja

Reifeprozess: Mindestens 3 Monate in Flaschen

Alkohol: 13%vol



 Tacchino

Azienda Vitivinicola Luigi Tacchino
Via Martiri della Benedicita, 26

15060 Castelletto d'Orba - Alessandria - Piemonte - Italia

T. +39 0143 830115 - www.luigitacchino.it - mail: info@luigitacchino.it