TENUTA CARRETTA
DAL 1467

MONSERITO

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



Questo Gavi si ottiene da vigneti di uva cortese coltivati nel comune di Gavi, il quale dà il nome alla denominazione. Il gusto è piacevolmente secco e armonico, fresco di acidità

Vinificazione: affinamento in serbatoi di acciaio per un periodo minimo di 6 mesi. Successivamente, il vino viene imbottigliato, dove completa la sua maturazione restando in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Il vino si presenta alla vista con un colore giallo paglierino, impreziosito da vividi riflessi verdolini. Al naso il profilo aromatico si esprime con delicate note floreali, armoniosamente intrecciate a freschi sentori di frutti a polpa bianca.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10 °C.

Denomina zione	Uva	Superficie vigneto
Monserito Gavi DOCG del comune di Gavi	***Cortese***	
Comune	**Primo anno di produzione**	
Gavi		

Formati

