



Antico Monastero



Gavi di Gavi DOCG

NOTE TECNICHE:

Produttore: Bosio

Vitigno: Cortese 100%

Alcool: 12,5%

Colore: Giallo paglierino

Zucchero residuo: 3 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Gavi

Altitudine: 200/300m slm

Terreno: Calcareo – sabbioso

VINIFICAZIONE:

Periodo a contatto con le bucce: 24 ore a temperatura bassa

Periodo di fermentazione: 10 giorni in vasche d'acciaio a temperatura bassa (15°C)

Invecchiamento: 4 mesi sui lieviti

Lieviti: Lieviti selezionati.

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO:

Impressione di degustazione: Delicato, elegante, morbido con note di frutta e fiori

Temperatura di degustazione: 8° C

Abbinamento al pasto: Ideale come aperitivo o con il pesce



BOSIO FAMILY ESTATES

Bosio: Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN)+39 0141/847149-337/12211479 francesco@bosiovini.it

Luca Bosio Vineyards: Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN) +39 0141/847149-337/12211479 francesco@bosiovini.it

Belcolle: Fraz. Castagni, 56 12060 Verduno(CN) +39 0173/470196-333/2391319 info@belcolle.it

BELCOLLE BOSIO LUCA BOSIO

www.bosiofamilyestates.it