



ROBERTO SAROTTO

"Aurora" - Gavi DOCG

Nasce nei vigneti della Tenuta Manenti di Roberto Sarotto a Gavi. Al naso regala chiari sentori floreali ed accattivanti note di ananas, albicocca e pesca; in bocca è fresco e gradevole con spiccati sentori di mela. Il Gavi Aurora si propone alle terre di mare, pronto a sposarsi al pesce, di cui è splendido compagno.

DENOMINAZIONE	Gavi DOCG
COLORE	giallo paglierino
UVE	cortese in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Gavi
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Ovest a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	in bianco con lunga fermentazione e permanenza sui lieviti
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	solo inox per 2 - 3 mesi
ALCOOL	13% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 gr. Litro
PRODUZIONE	15.000 bottiglie

