



ROBERTO SAROTTO

### "Bric Sassi"- Gavi del Comune di Gavi DOCG

Il vigneto Bric Sassi gode di una posizione di privilegio nel territorio di Gavi. Qui i vigneti sono esposti prevalentemente a mezzogiorno e sono costituiti da ceppi di 40 anni. Si ottiene un vino importante perché lavorato in modo tradizionale con tecniche moderne. Vino di eccellente finezza e complessità e di sorprendente longevità. Vino raro, da bere lentamente, ringraziando il tempo che lo ha reso così speciale e unico. Eccellente con qualsiasi piatto a base di pesce, con antipasti caldi e freddi.

DENOMINAZIONE	Gavi del Comune di Gavi DOCG
COLORE	giallo paglierino
UVE	cortese in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Gavi
SUPERFICIE VITATA	15 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Est a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5.000 viti per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali di uva
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	in bianco con lunga fermentazione a freddo
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox e 2 mesi in bottiglia
ALCOOL	13,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 gr.litro
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 gr. Litro
PRODUZIONE	100.000 bottiglie

