

GAVI *Serre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**WHITE WINE / VINO BIANCO
PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA**

Net. Cont. 750 ml



Grapes: Cortese 100%

Harvest: The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

Vinification and Refinement: Soft pressing of the grapes; fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 18-20°C.

Tasting Notes: Aromas of citrus fruit, with prominent mineral sensations; long finish, with balance and good structure.

Food Pairing: Aperitifs, sushi, grilled fish, shellfish, oysters, pasta, cheeses.

Suggested Serving temperature: 10°-14° C.

Uvaggio: Cortese 100%

Vendemmia: l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

Vinificazione e Affinamento: Delicata pressatura delle uve, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata 18-20°C.

Note degustative: Scenti di citrus con retrogusto floreale; evidenti note minearli, persistente, bilanciato.

Abbinamenti: Antipasti, sudhi, pesce grigliato, crostacei, ostriche, pasta, formaggi.

Temperatura di servizio suggerita : 10°-14° C.