

MORGASSI SUPERIORE



PASSO

La freschezza del Cortese

Denominazione vino Tipologia	Gavi del Comune di Gavi Docg Denominazione di origine controllata e garantita
Caratteristiche organolettiche	Secco con una fresca, alta acidità, note di agrumi, erbe, pera e alcuni fiori bianchi e pesca
Zona di produzione Uve	Loc. Sermoria Comune di Gavi Cortese 100%
Sistema d'impianto Altitudine vigneti Densità di Impianto Terreno Produzione per Ha	Cordone Speronato basso 300 m slm 5000 ceppi ha Marne argillo calcaree 85 ql.
Vendemmia Vinificazione	Manuale delle uve in cassetta Pressatura soffice, fermentazione e affinamento in acciaio
Affinamento	In bottiglia 3 mesi
Gradazione alcolica Capacità di invecchiamento	12% 12.5 % 5 anni
Enologo	Massimo Azzolini
Bottiglie	cl 0,75

