

# MORGASSI SUPERIORE



## TUFFO

### L'equilibrio del Gavi

**Denominazione vino  
Tipologia**

Gavi del Comune di Gavi Docg  
Denominazione di origine  
controllata e garantita

**Caratteristiche  
organolettiche**

Colore giallo paglierino, naso intenso e  
persistente, sentori fruttati di agrumi, sapido,  
gusto intenso persistente fresco finale lungo  
e tipico retrogusto leggermente amaro

**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  
90 ql.

**Vendemmia  
Vinificazione**

Manuale delle uve in cassetta  
Pressatura soffice di uve pigiodiraspate  
raffreddate in cella per 12 ore,  
fermentazione e affinamento in acciaio

**Affinamento**

In bottiglia minimo 4 mesi

**Gradazione alcolica  
Capacità di invecchiamento**

12% 13%  
20 anni

**Enologo**

Massimo Azzolini

**Bottiglie**

cl 0,75 cl 0,375 cl 1,50

