

MORGASSI SUPERIORE



VOLO

Denominazione vino	Gavi del Comune di Gavi Docg
Tipologia	Denominazione di origine controllata e garantita
Caratteristiche organolettiche	Naso molto intenso e piacevolmente persistente, sentori di frutta bianca, aromi di fiori secchi. Anche in bocca molto intenso e persistente
Zona di produzione	Loc. Sermoria Comune di Gavi
Uve	Cortese 100%
Sistema d'impianto	Cordone speronato basso
Altitudine vigneti	300 m slm
Densità di Impianto	5000 ceppi ha
Terreno	Marne argillo calcaree
Produzione per Ha	75 ql.
Vendemmia	Manuale delle uve in cassetta
Vinificazione	Pressatura soffice di uve pigiodiraspate raffreddate in cella per 12 ore, fermentazione in acciaio
Affinamento	Maturazione in acciaio per 9 mesi sulle seconde fecce , affinamento in bottiglia 6 mesi
Gradazione alcolica	12% 13% vol.
Capacità di invecchiamento	20 anni
Enologo	Massimo Azzolini
Bottiglie	cl 0,75

