



TENIMENTI
CA'BIANCA

Vini e Vigneti in Piemonte

Gavi DOCG

100% Cortese di Gavi.

Viti allevate a Guyot tradizionale con densità di 4.000 piante/Ha e resa in vino di 66 Hl/Ha.

Terreni nella zona tra Gavi e Novi Ligure, franco argilloso - sabbiosi con poco scheletro, a 350 m.s.l.m.

Fermentazione malolattica.

Il 20% di uve sovrarmature viene vinificato in barriques francesi nuove, dove sosta in affinamento per circa 4 mesi.

Oro pallido con sfumature verdoline, profumo complesso ed intenso con note di fiori bianchi, miele e pere, ricco ed elegante, morbido e minerale.



100% Cortese di Gavi.

Rebenerziehung: traditionelles Guyot-System; Pflanzdichte: 4000 Stöcke/Hektar; Weinertrag: 66 Hektoliter/Hektar.

Lage der Weinberge im Anbaugebiet zwischen Gavi und Novi Ligure in 350 Metern ü.d.M.; Bodentyp: tonig-sandig mit geringem Skelettvorkommen.

Malolaktischen Gärung.

20%iger Anteil überreifer Trauben; Vinifikation in neuen französischen Barriques, in denen auch der etwa 4-monatige Ausbau erfolgt.

Blasses Goldgelb mit grünlichem Schimmer; komplexe, intensive Dufteindrücke mit Anklängen von weißen Blumen, Honig und Birnen; am Gaumen füllig und von sanfter Eleganz, mit mineralischem Beiklang.



100% Cortese di Gavi.

Vines trained by the traditional Guyot system with a density of 4.000 plants/Ha and a 66 Hl/Ha yield of wine.

Land in the area between Gavi and Novi Ligure, not very stony clay-sand, at 350 metres above sea level.

Malolactic fermentation.

20% of overripe grapes is vinified in new French barriques where it remains maturing for about 4 months.

Pale gold, with greenish shades, complex and intense bouquet with notes of white flowers, honey and pears, rich and elegant, soft and mineral.

