



B E N I D I
BATASIOLO

**GAVI docg
DEL COMUNE DI GAVI**

GRANEE



Classificazione

Vino bianco D.O.C.G. piemontese, il Granée è una produzione specifica della Beni di Batasiolo.

Varietà

100% Cortese

Area di produzione

Zona collinare estesa su entrambe le sponde del fiume Lemme nella provincia di Alessandria e situata nel Comune di Gavi.

Caratteristiche vigneto

Solo vigneti collinari con appropriata pendenza ed esposizione

Altitudine

150/200 mt. Sopra il livello del mare

Densità

3.500 viti per ettaro

Forma di allevamento

Guyot modificato a piccoli archi

Terreno

I terreni di natura calcarea, marnosa ed argillosa sono i più adatti

Epoca di vendemmia

Fine Settembre, inizio Ottobre



Vinificazione e Raffinamento

Soffice pressione e decantazione statica con fermentazione a temperatura controllata di lunga durata.

Pronto per l'imbottigliamento fin dai primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia.

Colore

Giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini

Bouquet

Fresco e floreale, persistente ed intenso.

Sapore

Asciutto, gradevole, di buona corposità, con acidità presente ma ben bilanciata.



Abbinamenti

Pesci, crostacei e primi piatti; piacevole anche fuori pasto

Temperatura di servizio

Servito a 10°-12° C.

Invecchiamento

Vino da consumarsi preferibilmente entro due anni successivi alla vendemmia.