

# MORGASSI SUPERIORE



## TUFFO

### L'equilibrio del Gavi

<b>Denominazione vino</b>	Gavi del Comune di Gavi Docg
<b>Tipologia</b>	Denominazione di origine controllata e garantita
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore giallo paglierino, naso intenso e persistente, sentori fruttati di agrumi, sapido, gusto intenso persistente fresco finale lungo e tipico retrogusto leggermente amaro
<b>Zona di produzione</b>	Loc. Sermoria Comune di Gavi
<b>Uve</b>	Cortese 100%
<b>Sistema d'impianto</b>	Cordone Speronato basso
<b>Altitudine vigneti</b>	300 m slm
<b>Densità di Impianto</b>	5000 ceppi ha
<b>Terreno</b>	Marne argillo calcaree
<b>Produzione per Ha</b>	85 ql.
<b>Vendemmia</b>	Manuale delle uve in cassetta
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice di uve pigiodirasbate raffreddate in cella per 12 ore, fermentazione e affinamento in acciaio
<b>Affinamento</b>	In bottiglia minimo 6 mesi
<b>Gradazione alcolica</b>	12% 12.5 %
<b>Capacità di invecchiamento</b>	20 anni
<b>Quantità prodotta</b>	80.000 bottiglie
<b>Enologo</b>	Massimo Azzolini
<b>Bottiglie</b>	cl 0,75 cl 0,375 cl 1,50

