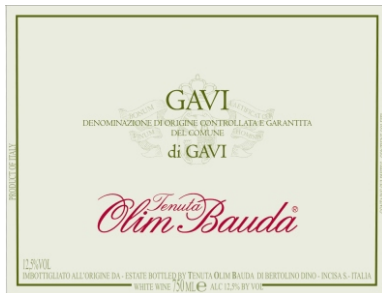


# GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

**Tenuta Olim Bauda**  
Regione Prata 50  
14045 Incisa Scapaccino (At)  
Piemonte, Italia.  
**Tel/fax (+39) (0) 141 70 2171**  
info@tenutaolimabuda.it  
www.tenutaolimabuda.it



**Vitigno:** Cortese 100%.

**Vigneto:** le uve provengono dai vigneti della Cascina San Martino nel Comune di Gavi ad una altitudine di 300 metri. La resa per ettaro 70 quintali in uva. Terreno: marne argillose.

**Note degustative:** colore giallo paglierino. Bouquet fine di buona intensità e persistenza dona profumi lievemente floreali, al gusto si presenta fresco morbido, aggraziato e di buona struttura.

**Vinificazione:** l'uva viene diraspata e pigiata la sera stessa della vendemmia, e messa in tini di acciaio inox ad una temperatura di 12°C. dove inizia una breve macerazione delle bucce a contatto con il mosto. Dopo la separazione dalle bucce inizia la fermentazione alcolica ad una temperatura di 15-16°C. A questa temperatura, necessaria per conservare i delicati profumi, il periodo di fermentazione si protrae per ben 15 giorni. Ne segue un breve affinamento in acciaio.

**Commercializzazione:** inizia nel mese di aprile successivo alla vendemmia.

**Gradazione:** Alcool 12.5% Vol.

**Grape variety:** Cortese 100%.

**Vineyard:** grapes are grown on the vineyards of San Martino farmhouse in the community of Gavi at 300 meter altitude. They are under vine and their yield is 70 quintals of grapes per hectare. Soil profile: clayey marls.

**Tasting notes:** it has a straw colour. A fine bouquet of good intensity and persistency with slightly floral flavours. To the palate it is fresh soft, harmonious and well-structured.

**Vinification:** grape destemming and pressing take place on the evening following harvest. Then, the must is poured into stainless steel vats, where it undergoes maceration along with skins at a temperature of 12°C. After skin separation, alcoholic fermentation begins and goes on for about 15 days at a temperature of 15-16°C; this temperature is needed to preserve the wine's delicate flavour. Later on, a short refinement will take place in stainless steel vats.

**Wine release:** wine is released to the market in the month of April following harvest.

**Alcohol content:** Alcohol 12.5% Vol.