# GAVI 2014

## Die Fakten I

*(Facts)*

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  *Elio Filippino*
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  *1968*
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  *ja / 10 ha*
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  *Elio Filippino*
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  *Piero Ballario*
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  *Piemont*
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  *-*
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  *D.O.C. (Gavi o Cortese di Gavi)*




## Die Daten

*(Data)*

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  *Cortese (100 %)*

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  *Temperaturkontrollierte Gärung*
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  *Edelstahltank*
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  *12,50*
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  *4,00*
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  *5,48*
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  *28,30*
- **$SO^2$ frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  *27,00*
- **$SO^2$ gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  *80,00*
- **ph** *(ph)*
  *3,38*
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  *ja*
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  *nein*
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  *nein*
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  *nein*
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  *nein*
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  *0,75 l*





www.fast-alles-ueber-wein.de

# GAVI 2014

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

*(Information about vineyards and cellar)*

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  *Bergi-Pragato-Spessa Cascina-Saei*
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  *10-25 Jahre*
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  *Guyot*
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  *4.000*
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  *Kalk*
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  *95 hl/ha*
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  *Steillage*
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  *350 m*
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  *Hand*
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  *September*
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  *Mediterranes Klima*
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  *1.000 mm*
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  *k.A.*
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  *Ja (sterile Filtrierung)*
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

## Die Fakten II

*(Facts/Los factores/Factos)*

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  *Normales Reifepotential*
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  *10° Celsius*
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  *Fisch: Tintenfisch / Fleisch: Hell/Weiß / Gemüse: Kartoffeln*
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  *Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Leichte frische Noten von Limetten und Mirabellen; fruchtig und elegant. Hervorragend zu Vorspeisen, Fischgerichten, Tintenfisch und Kartoffeln. Wunderbar auch zu weißem Fleisch.*

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  *Frazione, Serra Capelli, 5*
  *12057 Neive (Cn) Piemonte*
  *Italien*





© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de