

MARCO MACI®

scavia

ENGLISH

Name: Unico di Maria Elisabetta
Production area: Piedmont
Vineyard altitude: 120 mt above sea level
Grapes: Cortese
Denomination: Gavi DOCG
Training System: Guyot
Harvest: Manual
Period: September/October

Vinification: The grapes are harvested and delivered to the winery for optimal ripeness. White vinification follows with soft pressing

Color: Light straw yellow with hints of linden and peach

Perfumes: Fine floral and fruity scents

Flavor: Fresh and tasty, on the palate it closes with a balanced and persistent finish

Alcohol content: 12%

Serving temperature: 9°C

FRANÇAIS

Nom: Unico di Maria Elisabetta
Zone de Production: Piémont
Altitude Des Vignes: 120 mètres au dessous de la mer
Raisin: Cortese
Dénomination: Gavi DOCG
Systeme d'élevage: Guyot
Recolte: Manual
Periode: Septembre/Octobre

Vinification: Les raisins sont récoltés et livrés à la cave pour une maturité optimale. La vinification blanche suit avec un pressurage doux

Couleur: Jaune paille clair avec des notes de tilleul et de pêche

Parfums: Parfums floraux et fruités fins

Saveur: Frais et savoureux, en bouche il se ferme avec une finale équilibrée et persistante

Degre d'alcool: 12%

Temperature de service: 9°C

ITALIANO

Nome: Unico di Maria Elisabetta
Zona di produzione: Piemonte
Altitudine media dei vigneti: 120 mt sopra il livello del mare
Uve: Cortese
Denominazione: Gavi DOCG
Sistema di allevamento: Guyot
Vendemmia: Manuale
Periodo: Settembre/Ottobre

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue la vinificazione in bianco con pressatura soffice

Colore: Giallo paglierino chiaro con sentori di tiglio e pesca

Profumi: Sentori fini floreali e fruttati

Sapore: Fresco e sapido al palato chiude con un finale equilibrato e persistente

Grado alcolico: 12%

Temperatura di servizio: 9°C

DEUTSCH

Name: Tenute La Mea
Produktionsbereich: Piemont
Durchschnittliche der weinberge: 120 m über dem meeresspiegel
Trauben: Cortese
Bezeichnung: Gavi DOCG
Kultivierungsmethode: Guyot
Art der ernte: Manuell
Zeit: September/Oktober

Weinbereitung: Die Trauben werden geerntet und zur optimalen Reife an das Weingut geliefert. Die weiße Weinbereitung folgt mit sanftem Pressen

Farbe: Helles Strohgelb mit einem Hauch von Linde und Pflirsich

Düfte: Feine blumige und fruchtige Düfte

Geschmack: Frisch und lecker, am Gaumen schließt er mit einem ausgewogenen und anhaltenden Abgang

Alkoholgehalt: 12%

Serviertemperatur: 9°C

