



**DELLETTO**  
1953

## GAVI

denominazione di origine controllata e garantita

### del comune di Gavi

#### ITA

---

Le uve Cortese utilizzate per produrre il nostro Gavi provengono da un'attenta selezione in vigneto nel ristretto e pregiato comune di Gavi, operata dalla famiglia Deltetto fin dai primi anni settanta.

VITIGNO: Cortese coltivato nel Comune di Gavi

VINIFICAZIONE: fermentazione a 16 °C in acciaio

MATURAZIONE: in acciaio e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: limpido, colore giallo paglierino vivido; olfatto caratterizzato da fiori e frutti bianchi con un finale leggermente mandorlato; bocca di grande armonia guidata da eleganza e freschezza

ABBINAMENTI: come aperitivo, si abbina ad antipasti a base di pesce e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 °C – 48 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,375 L – 0,75 L – 1,5 L  
*(tappo a vite disponibile su richiesta)*

#### ENG

---

The Cortese grapes used to produce our Gavi are the result of a very careful selection in the vineyards, located in the small Gavi town, that the Deltetto family is pursuing since the 70s.

GRAPE VARIETY: cultivated in the municipality of Gavi

VINIFICATION: fermentation in steel tanks at 16 °C

MATURATION: in steel tanks. Follows ageing in bottle

ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS: clean, medium lemon color; at the nose you can smell white fruits and flowers, with little almond finish. Very balanced in the mouth, with nice elegance and freshness

PAIRINGS: perfect as aperitif, as well as fish starters and shellfish

SERVING TEMPERATURE: 9 °C – 48 °F

BOTTLES: 0,375 L – 0,75 L – 1,5 L  
*(screw cap available on request)*

