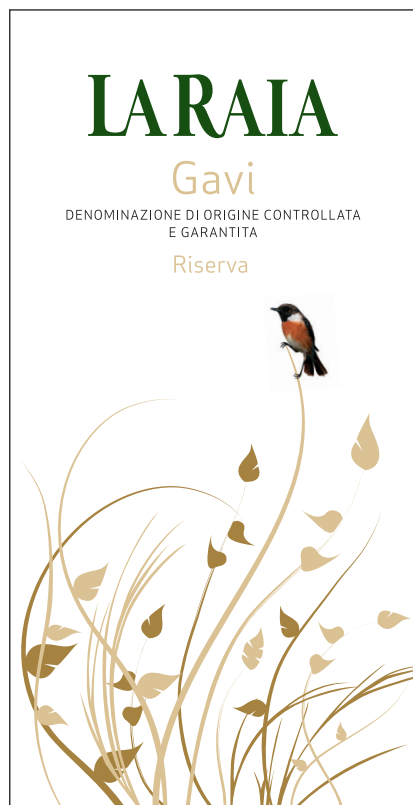




GAVI docg RISERVA 2015



RICONOSCIMENTI

Vendemmia 2014

- Slow Wine 2017, Fresco alla bocca, rotondo e piacevolmente lungo.
- Bibenda 2017, 5 Grappoli
- I vini di Veronelli 2017, Due Stelle, Vino ottimo
- Gambero Rosso 2017, 2 Bicchieri rossi
- Vitae. La guida vini 2017, Vino di ottimo profilo
- Millesime Bio 2017, Medaglia d'oro

Interpreta la tradizione del territorio.

Le uve raccolte leggermente surmature, ben contraddistinte dalla colorazione giallo dorata, consegnano un vino dalle note olfattive complesse di frutta matura, miele e canditi.

Terreno

Il vigneto della Madonnina, all'interno della tenuta La Raia, si trova su una collina che guarda a sud-est e ha viti di circa 60 anni. Il terreno, calcareo, argilloso e marnoso è particolarmente adatto alla coltivazione del vitigno Cortese. Come per in tutti i nostri vigneti, anche in quello della Madonnina bandiamo concimi e sostanze chimiche di sintesi. Il terreno viene seminato con un sovescio – composto da favino, pisello e trifoglio – che, una volta trinciato, si trasforma in concime e humus.

Uva

L'uva Cortese per la produzione del Gavi Riserva, grazie alla naturale esposizione, gode di un'ottima ventilazione termica e di un microclima ideale. La resa non supera i 65 quintali per ettaro. Durante la fase di maturazione, i grappoli vengono selezionati già nel vigneto, cosa che permette di ottenere naturalmente un'ottima gradazione alcolica.

Vinificazione

Le uve sono vendemmiate a mano alla fine di settembre. I grappoli, dopo la selezione, vengono diraspati e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto decantare, senza l'aggiunta di additivi enologici, a bassa temperatura. La fermentazione alcolica avviene in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Dopo circa 25 giorni, al termine della fermentazione, il vino viene travasato in un'altra vasca, sempre di acciaio inox, dove rimane, come previsto dal disciplinare di produzione, sei mesi.

Al termine di quest'affinamento, il Gavi docg Riserva viene imbottigliato e prosegue l'affinamento per altri sei mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Questa modalità di affinamento ci consegna un vino longevo e di gradevole beva.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Olfatto: fine, delicato, caratteristico, con note floreali tipiche della zona del Gavi.

Gusto: ricco, secco, armonico, gradevole al palato, sapido, con finale persistente e caldo.

Gradazione alcolica: 13%

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con tutti i piatti a base di pesce, soprattutto con i crostacei dei quali esalta il particolare sapore. Perfetto con primi piatti leggeri e risotti. Se ne consiglia l'abbinamento con formaggi freschi e a pasta semi molle.

Temperatura di servizio: tra i 10 e i 12 gradi.

Consigli per una corretta conservazione

Le bottiglie vanno conservate in luogo fresco, asciutto e possibilmente al buio a una temperatura tra i 12 e i 15 gradi per una conservazione ottimale.