



Pisé La Raia 2018

L'EVOLUZIONE DI UN CRU.



Piero Rossi Cairo (© C. Dutton)

“Produciamo il Gavi DOCG Pisé, il nostro cru più importante, dal 2005 e solo nelle annate migliori. La base del successo dei vini de La Raia è la coltivazione biodinamica che garantisce salute alla pianta e eccellente qualità ai suoi frutti. Il Gavi Pisé rappresenta il nostro massimo impegno, la nostra ricerca continua per valorizzare il vitigno Cortese: la scelta solo di uve perfette, due anni di affinamento sui lieviti autoctoni e da questa annata, la 2018, anche un passaggio in botte di rovere per scoprire cosa ancora può raccontare questo Cortese. Il risultato è sorprendente: struttura nitida, una longevità ancora maggiore e una esplosione di profumi e sentori che richiamano l'aria intrisa dei fiori che crescono alla Raia. Con un tocco leggero, e sinora inedito, di vaniglia. L'annata 2018 è qui, una nuova evoluzione del nostro cru, riconosciuto, sin dalla prima edizione, proprio per la sua capacità di evolvere in bottiglia e nel bicchiere.”

Gavi Pisé 2018

L'EVOLUZIONE DI UN CRU

Uve Cortese biodinamiche, affinamento di due anni *sur lies* e, per la prima volta, un soffio di legno con un passaggio in botte Stockinger di rovere. Dal lavoro in vigna e da una costante ricerca in cantina è nato il Gavi Pisé 2018 che, ancora una volta, sorprende per la straordinaria capacità di evolvere nel tempo. Solo 3000 bottiglie per raccontare l'evoluzione di un cru.



La cantina La Raia con il suo muro in pisé (terra cruda) realizzato da Martin Rauch (© C. Dutton)

GAVI PISÉ DOCG 2018

- Vitigno Cortese in purezza
- Prodotto dal 2005, solo nelle annate migliori
- Da piante antiche, su suolo rosso a 300 metri s.l.m.
- Affinamento 24 mesi *sur lies*
- Passaggio in botte di rovere
- Edizione limitata di 3000 bottiglie
- Biodinamico, certificato Demeter

La Raia è un'azienda agricola biodinamica certificata Demeter dal 2007



LEGGI
VEDI
ASCOLTA
DI PIÙ



Clara Milani nel vigneto del Gavi Pisé (© HQuality)

*“Il Gavi Pisé ha rappresentato per La Raia l'occasione di riflettere e di sperimentare sempre nuove modalità di lavorare il vitigno Cortese, coltivato nel Gavi dal 972. Per le uve del Pisé, che provengono da un antico vigneto de La Raia, suolo rosso a 300 metri sul mare, abbiamo prolungato il tempo di permanenza sui lieviti autoctoni, il cosiddetto *sur lies*: prima dodici mesi e poi via via sino a due anni. Volevamo ottenere un vino longevo, cosa non scontata per i bianchi, con un corredo aromatico “in movimento”, come mi piace definirlo. L'idea di inserire un passaggio in rovere, quella più adatta a un vitigno delicatissimo come il Cortese, è una scelta che mi ha convinta perché ci consegna un Gavi ancora più interessante. L'evoluzione di questo cru va nella direzione che abbiamo voluto intraprendere: il Pisé 2018 ha sapidità, promessa di longevità, capacità di evolvere nel bicchiere per una degustazione mai scontata.”*

Clara Milani
Enologa di Tenimenti Rossi Cairo

UNA NUOVA VESTE

Il Gavi Pisé si veste, sin dalla sua prima edizione nel 2005, degli steli d'erba che crescono tra i filari, sui quali si posa il saltimpalo, l'uccellino simbolo de La Raia. Per questa edizione del nostro cru, per celebrare la sua evoluzione, la natura ha conquistato più spazio, è cresciuta “avvolgendo” e portando il nome di questo vino in primo piano. Un nome che è quello della tecnica di costruzione della nostra cantina, realizzata in terra cruda, il *pisé*, terra viva che garantisce in cantina un ottimo scambio termico e le migliori condizioni per la lavorazione delle uve.



La nuova etichetta del Gavi Pisé

Scheda tecnica

TERRENO

Il vigneto da cui proviene il nostro cru Pisé è tra i più antichi de La Raia. Si trova a circa 300 metri sul mare su un promontorio esposto a sud, sud-ovest particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno autoctono Cortese. Il suolo di terra rossa, ben drenato, sabbioso e sciolto limita la vigoria vegetativa, la produzione per pianta e consente di ottenere uva di straordinaria qualità. In linea con i principi biodinamici, i vigneti vengono trattati solo con moderate dosi di zolfo e rame. La scelta del sovescio, per la cura del suolo, finalizzata al miglior equilibrio microbiologico e nutrizionale, garantisce al terreno una fertilità profonda.

UVA

I grappoli destinati al Pisé vengono selezionati e vendemmiati indicativamente verso la fine di settembre. L'uva si presenta con un buon corredo aromatico, un'importante dotazione in zuccheri e

acidità, condizioni necessarie per produrre un vino bianco longevo, di notevole piacevolezza e struttura.

VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice dei grappoli, avviene la decantazione statica del mosto a bassa temperatura. Il limitato contatto con l'ossigeno e l'attenzione ai passaggi di trasformazione contribuiscono ad esaltare le caratteristiche originali di questo vitigno e del territorio: frutto e sapidità. La fermentazione alcolica avviene in botti Stockinger di rovere da 25HL dove il vino fermenta e permane sui lieviti per 12 mesi. Viene quindi trasferito in vasche di acciaio inossidabile dove completa il suo affinamento *sur lies* per altri 12 mesi, a temperatura controllata. Il Gavi Pisé viene infine imbottigliato e dopo almeno 6 mesi viene rilasciato sul mercato. La permanenza prolungata su lieviti autoctoni, tecnica che caratterizza sin dalla prima edizione nel 2005 questo cru, rende questo vino longevo, capace di evolvere dopo la stappatura e ancora nel bicchiere. Il soffio di legno, introdotto dalla vendemmia 2018, ne valorizza ulteriormente la complessità olfattiva e la struttura. E sottolinea tutte le caratteristiche varietali del vitigno Cortese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: brillante giallo paglierino scarico, con lievi riflessi verdognoli.
Olfatto: ampio, intenso, si avvertono sentori complessi, note floreali accompagnate da sensazioni di frutta matura, pera e miele. Si aggiunge una leggera vaniglia.

Gusto: molto ricco, caldo e armonico, con un'acidità moderata, ma presente, giustamente sapido, con finale persistente e caldo.
Evoluzione dopo la stappatura. A tavola: una volta aperta la bottiglia, il vino si conserva per 4/5 giorni. Durante questo periodo si osserva un'evoluzione soprattutto olfattiva, molto lenta, con passaggio da note fruttate e floreali a note minerali e agrumate.
In cantina: la stessa evoluzione olfattiva si avverte con il passare degli anni. Questa annata regalerà, rispetto alle precedenti, un tocco leggero di vaniglia. **Gradazione alcolica:** 12,5 gradi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con tutti i piatti a base di pesce, di cui rispetta la polpa coniugandone la salinità e la carnosa delicatezza. Ottimo coi risotti a base di verdure e con formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: tra gli 11 e i 13 gradi.

CONSIGLI PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE

Le bottiglie, se tenute in luogo fresco, asciutto e al buio, a una temperatura compresa tra i 10 e i 18 gradi, si conservano oltre il decennio.



Le grandi botti di rovere dove avviene la fermentazione del Gavi Pisé (© P. Calamarà)

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2018

- Doctor Wine 2022, 95 punti

VENDEMMIA 2017

- JamesSuckling.com, 93 punti
- Go Wine. Cantine d'Italia 2021, Vino Top
- Vini buoni d'Italia 2021, 4 Stelle
- Gambero Rosso 2021, 2 Bicchieri
- Slow Wine 2021, Vino Top - Vino Slow
- Vitae. La guida vini 2021, 3 viti gialle e 1 grigia
- Doctor Wine 2021, 93 punti



I vigneti della Raia

La Raia è un'azienda agricola biodinamica certificata Demeter. Si trova a Novi Ligure (Alessandria) nel cuore delle colline del Gavi. 180 ettari, 48 coltivati a vigneto, 60 a seminativo e i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco che proteggono numerose specie di animali selvatici. La famiglia Rossi Cairo l'ha acquistata nel 2002 con l'intento di recuperare e valorizzare l'ecosistema originale attraverso un progetto di intervento ampio e ispirato ai principi biodinamici. Oggi La Raia produce tre tipi di Gavi DOCG pluripremiati – Gavi, Gavi Riserva Vigna Madonna e Gavi Pisé – e due tipi di Piemonte DOC Barbera. Al suo interno un boutique hotel di dodici camere – Locanda La Raia – e una fondazione d'arte, Fondazione La Raia.

Società Agricola La Raia
Strada Monterotondo 79, 15067 Novi Ligure (AL), Italia
tel. +39 0143 743685, info@la-raia.it, la-raia.it

TENIMENTI
ROSSI CAIRO