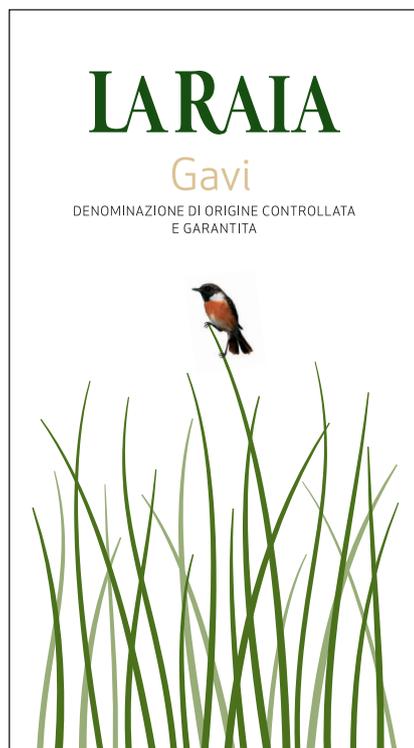


GAVI DOCG 2018



RICONOSCIMENTI

Vendemmia 2017

- Slow Wine 2019, Ricco e ampio dai profumi intensi di fiori bianchi e frutta gialla matura. Bocca compatta di buon volume
- Prosit (ONAV), Al palato è equilibrato, lungo e di grande pulizia nel finale
- Vini buoni d'Italia 2019, Corona del Pubblico, 4 stelle

Vendemmia 2016

- Slow Wine 2018, Vino quotidiano, ottimo. Intensi sentori floreali. Equilibrio perfetto al palato tra corpo succoso e fresca acidità
- Bibenda 2018, 5 Grappoli
- Gambero Rosso 2018, 2 Bicchieri rossi
- Vitae. La guida vini 2018, Vino giovane, fresco, di facile beva
- Go Wine. Cantine d'Italia 2018, Vino da provare

Vendemmia 2015

- Slow Wine 2017, Acidità equilibrata che lo rende fresco, vivace e di ottima beva
- Bibenda 2017, 3 Grappoli
- I vini di Veronelli 2017, Due Stelle, Vino ottimo
- Vinibuoni d'Italia 2017, 3 Stelle
- Gambero Rosso 2017, 2 Bicchieri rossi

Terreno

A La Raia il terreno vitato è calcareo e argilloso e si estende a circa 400 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud-est-ovest. I vigneti, disposti a corona intorno alla cantina, hanno una densità media di circa 4500 piante per ettaro. Secondo la filosofia aziendale, che segue i principi biodinamici, le viti vengono coltivate senza l'utilizzo di prodotti chimici.

Uva

L'uva Cortese per la produzione del Gavi beneficia del microclima tipico della nostra zona, che concentra massimamente la sua azione proprio nei vigneti posti intorno alla cantina. L'uva si presenta sana e possiede un buon tasso zuccherino e una corretta acidità; ciò consente di realizzare un vino bianco beverino di piena gradevolezza.

Vinificazione

Le uve sono vendemmiate a mano intorno alla seconda metà di settembre e, dopo l'accurata selezione, i grappoli vengono diraspatis. In tal modo, nelle presse arrivano i soli acini per la pressatura soffice. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione naturale, viene posto a fermentare in vasche di acciaio inossidabile. L'utilizzo di questo materiale permette di evitare alterazioni microbiologiche che potrebbero compromettere la qualità del vino.

La fermentazione alcolica dura in media 15/20 giorni e avviene a una temperatura controllata di 18 gradi. La permanenza del vino su lieviti autoctoni si protrae per circa 3/4 mesi; in seguito il vino viene stabilizzato a freddo prima dell'imbotigliamento, che avviene nel mese di marzo. Questo procedimento consente di avere un vino fresco e di pronta beva.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino, con riflessi lievemente verdognoli.

Olfatto: sentore minerale di particolare finezza, esprime aromi di frutta e fiori bianchi.

Gusto: in bocca è vivo, equilibrato, dotato di fresca acidità che ne amplifica la persistenza e ne favorisce la bevibilità, con finale leggermente ammandorlato.

Gradazione alcolica: 13%

Abbinamenti gastronomici

È ottimo come aperitivo, accompagna gli antipasti e i primi piatti con ragù di pesce o verdure. È ideale anche con i secondi piatti a base di pesce, carni bianche, con formaggi freschi e di breve stagionatura.

Temperatura di servizio: tra i 10 e i 12 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 3/4 anni.