



GAVI docg PISÉ 2019 L'EVOLUZIONE DI UN CRU



È la migliore rappresentazione della filosofia aziendale.

Sorprende per la sua longevità e l'evoluzione olfattiva nei giorni successivi l'apertura e negli anni. Il passaggio in legno di rovere dall'annata 2018 conferma le caratteristiche varietali del vigneto Cortese.

RICONOSCIMENTI

Vendemmia 2018

- Doctor Wine 2022, 95 punti
- Le Guide de l'Espresso (vini) 2022, 4 bottiglie
- I vini di Veronelli 2022, 2 stelle
- Intravino, 90 punti
- Vini Buoni d'Italia 2022, 3 stelle
- Gambero Rosso 2022, 2 bicchieri
- Bibenda 2022, 4 grappoli
- Vitae. La guida vini 2022, 3 viti

Vendemmia 2017

- Doctor Wine 2021, 93 punti
- JamesSuckling.com, 93 punti
- 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
- Go Wine. Cantine d'Italia 2021, Vino top

Il Gavi DOCG Pisé è il *cru* de La Raia. Vinificato da uva Cortese in purezza, viene prodotto solo nelle annate migliori. Il suo tratto principale è una straordinaria capacità evolutiva nel bicchiere, insieme a una sorprendente longevità. Alla lunga permanenza sui lieviti autoctoni, oltre due anni, dall'annata 2018 si aggiunge per la prima volta un passaggio in botti Stockinger di rovere da 25HL che sottolinea tutte le componenti varietali del Cortese: sapidità, freschezza, varietà di sentori.

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 cura del suolo, che prevede il sovescio, 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 longevo vino bianco 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 a esaltare le caratteristiche originali di questo vitigno e del territorio: frutto e sapidità. La fermentazione alcolica avviene in botti grandi 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 mele. 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 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.