

GAVI DOCG PISÉ 2017



È la migliore rappresentazione della filosofia aziendale.

Sorprende per la sua longevità e l'evoluzione olfattiva nei giorni successivi l'apertura: una continua scoperta di profumi che si sprigionano nel tempo.

RICONOSCIMENTI

Vendemmia 2017

- Slow Wine 2021, Top Wine
- Vini buoni d'Italia 2021, 4 stelle

Vendemmia 2015

- Bibenda 2019, 5 grappoli
- Slow Wine 2019, Al naso aromi fruttati, sentori di erbe aromatiche e spezie pungenti. Vena minerale
- Vini buoni d'Italia 2019, 3 stelle
- Gambero Rosso 2019, 2 bicchieri rossi
- Go Wine. Cantine d'Italia 2019, Vino top

Vendemmia 2014

- Bibenda 2018, 4 grappoli
- Go Wine. Cantine d'Italia 2018, Vino top
- Slow Wine 2017, Tipica nota ammandorlata sul finale
- Bibenda 2017, 4 Grappoli
- Vini d'Italia 2017, le Guide de L'Espresso, Colpisce per il doppio binario di concentrazione e amabilità
- I vini di Veronelli 2017, Due Stelle, Vino ottimo
- Gambero Rosso 2017, 2 Bicchieri rossi
- Vitae. La guida vini 2017, Vino di ottimo profilo
- Cantine d'Italia 2017, Vino Top

AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA
A MARCHIO



Terreno

Il vigneto da cui proviene il nostro cru Pisé è tra i più antichi de La Raia. Si trova a circa 400 metri sul mare su un promontorio esposto a sud, sud-ovest particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno autoctono Cortese.

Il suolo, 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, finalizzata al miglior equilibrio microbiologico e nutrizionale, garantisce al terreno una fertilità profonda.

Uva

L'uva si presenta con un buon corredo aromatico, un'importante dotazione in zuccheri e acidità, condizioni necessarie per produrre un grande vino bianco di notevole piacevolezza.

Vinificazione

Prima di essere sottoposti a pressatura soffice, i grappoli vengono selezionati sulla pianta e raccolti a mano dopo la seconda metà di settembre. La decantazione statica del mosto, senza additivi enologici, avviene a bassa temperatura. Il misurato contatto con l'ossigeno e l'attenzione ai passaggi di trasformazione esaltano le caratteristiche originali del vitigno e del territorio.

La fermentazione alcolica dura in media 20/25 giorni, a temperatura controllata. Dopo la permanenza sui lieviti e l'affinamento per 20 mesi in vasche di acciaio inossidabile, il vino viene stabilizzato a freddo prima dell'imbottigliamento.

La permanenza prolungata su lieviti autoctoni rende questo vino longevo, capace di evolvere dopo la stappatura e ancora nel bicchiere.

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.

Gusto: molto ricco, caldo e armonico, con un'acidità moderata, ma presente, giustamente sapido, con finale persistente e caldo.

Evoluzione dopo la stappatura: 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.

Gradazione alcolica: 13,5%

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 anche sino a 6/8 anni.

Società Agricola La Raia s.s.

Strada Monterotondo, 79 - 15067 Novi Ligure - Alessandria - Italia
T +39.0143.743685 - E info@la-raia.it - W la-raia.it

TENIMENTI
ROSSI CAIRO