

Gavi Docg *Fornaci*

ANNATA: 2021

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'inverno è finalmente nevoso. I primi mesi dell'anno sono caratterizzati da pioggia e neve con accumuli nei vigneti delle Langhe fino a 60 centimetri. Nel mese di Marzo non piove mai e le temperature sono sempre oltre la media portando ad un inizio vegetativo precoce. Queste condizioni ci facevano pensare ad un'altra annata anticipata e calda, ma non sarà proprio così. Con la primavera fortunatamente arrivano le piogge attese e così preziose, ma le temperature sino a Maggio inoltrato sono sotto la media rallentando lo sviluppo vegetativo della vite. A metà Maggio così l'annata sembra essere tardiva, le viti si allungano lentamente, di notte le temperature non sono mai alte e il vento è sempre freddo. Da Giugno in avanti inizia una lunga estate calda (mai torrida) ed asciutta, che prosegue nel mese di Settembre con temperature diurne più miti. Le prime due settimane di Agosto sono dedicate al diradamento dei vigneti più abbondanti. La vendemmia avviene nelle tempistiche classiche con uve con una sanità e maturazione spettacolare, condizioni così perfette sono rare. La raccolta per il vigneto di Cortese del Fornaci avviene il 22 settembre. L'annata 2021 pur essendo stata caratterizzata da un'importante alternanza climatica (inizio vegetativo precoce, gelate tardive, periodi di siccità) grazie alla resilienza della vite ha sorpreso tutti noi produttori, donandoci in vendemmia uve sanissime con maturazioni perfette e di grande equilibrio. Il Fornaci svela un'annata di grande complessità olfattiva, ottima struttura ma soprattutto di grande armonia e carattere, adatti ad avere una notevole longevità superiore ai 10 anni."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: Cortese

COMUNE: Tassarolo

ESTENSIONE: 1,3 Ha

ANNO D'IMPIANTO: 1971

SUOLO: Argilloso calcareo scuro con strati di ciottoli, ricco di ferro

RESA: diradamento estivo dei grappoli in eccesso lasciando 5/6 grappoli per vite

CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITÀ: Equalitas

VENDEMMIA: manuale solitamente dal 189 al 22 settembre

VINIFICAZIONE: parte in vasche in acciaio parte in piccole botti a 17°C per tre settimane

MATURAZIONE: 1 anno circa parte in acciaio sui propri lieviti parte in piccole botti

AFFINAMENTO: 12/18 mesi in bottiglia

PECULIARITÀ: viene prodotto nelle grandi annate per condizioni climatiche e ha una potenzialità di longevità di almeno 7/8 anni

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

PROFUMO: intenso e complesso, pronunciate note floreali e

profumi agrumati di pompelmo, anice, miele di acacia e sul finale eleganti sentori minerali

GUSTO: ampio, avvolgente di grande equilibrio, lunghezza ed eleganza finale di bocca che

svela notevole attrattività grazie alla sua spiccata freschezza e sapidità

ABBINAMENTI: branzino al sale, trofie al pesto, coniglio in umido, roast beef

