

Gavi DOCG

Le Marne

ANNATA: 2025

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2025 è iniziata con un germogliamento anticipato, rapido e regolare, con un anticipo fenologico mantenutosi per l'intero corso della stagione. L'inverno precedente, mite ma ricco di precipitazioni, e una tarda primavera altrettanto piovosa (aprile e maggio) hanno garantito eccellenti riserve idriche, fondamentali per affrontare al meglio la lunga e calda estate 2025. L'adattamento della vite a queste condizioni, unito alle operazioni agronomiche mirate alla protezione dei grappoli, ha fatto la differenza in termini qualitativi. Il periodo finale di maturazione, da metà agosto al 15 settembre, è stato asciutto, con buona luminosità e significative escursioni termiche, consentendo una vendemmia meticolosa e permettendo di raccogliere ogni vigneto al raggiungimento dell'esatto equilibrio tra maturazione zuccherina e acidità. La vendemmia del vitigno Cortese si è svolta nei tempi classici, dal 15 al 19 settembre. Per il Gavi si prospetta una delle migliori annate delle ultime decadi, con bouquet complessi e fini e un profilo gustativo di buona struttura, sapidità e notevole lunghezza." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: cortese

SUOLO: argilloso marnoso

ESPOSIZIONE: ubicate su alte colline, il mar Ligure a pochi chilometri a sud e i monti Appennini a ovest creano un microclima unico

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, preceduta dal diradamento estivo dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE: parziale macerazione a freddo seguita da una pressatura soffice e dalla fermentazione con lieviti indigeni per 12/15 giorni ad una temperatura compresa tra i 16 e 18 °C in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO: mediamente sui propri lieviti 3-4 mesi in vasche d'acciaio

COLORE: giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini

PROFUMO: elegante, fresco, con sentori di mela Golden, fiori di acacia, agrumi e crosta di pane

GUSTO: di buona struttura, fragrante. Buona la lunghezza, la rotondità e la sapidità sul finale

ABBINAMENTI: carpacci di carne e di pesce, sushi, spaghetti alle vongole grigliate di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-11° C

FORMATI: 0,375 l. - 0,750 l.

CHIUSURA: sughero

