

Gavi DOCG del Comune di Gavi *Rovereto*

ANNATA: 2024

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "Il 2024 fin dai primi mesi fa registrare una brusca inversione di tendenza. Ritorna una piovosità tale da sanare le condizioni di estrema scarsità ereditate dalle due annate precedenti. Le piovosità si distribuiscono da febbraio a maggio, e dal 20 settembre in poi. Per questo motivo, il 2024 si dimostra sin dalla primavera un'annata molto impegnativa in vigna, dove l'esperienza del viticoltore fa la differenza a partire dalla protezione sanitaria tempestiva, sino alle operazioni successive di sfogliature e diradamenti di fine estate, al fine di eliminare i grappoli in eccesso ed ottenere il quantitativo programmato per ogni vigneto e quindi un raggiungimento della sanità e maturazione ideale. Fortunatamente, da metà giugno a metà settembre si registra un periodo caldo e senza precipitazioni significative, che consente uno stato di maturazione ideale per i vitigni a bacca bianca." Stefano Chiarlo, Winemaker

VITIGNO: cortese

COMUNE: Gavi

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: Rovereto

ESTENSIONE VIGNETO: 5 Ha

SUOLO: marni argillose rosso scure con presenza di pietre

ESPOSIZIONE VIGNE: sud est

ALTITUDINE VIGNE: 400-500 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: circa 4.500

RESA: rese basse; diradamento estivo dei grappoli in eccesso lasciandone 6/7 per ceppo

CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITÀ: Equalitas

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: una parte delle uve viene sottoposta a macerazione a freddo per una perfetta espressione degli aromi peculiari. Pressatura soffice e fermentazione ad una temperatura compresa tra 16 e 18 °C

AFFINAMENTO: matura 5 mesi sui lieviti in vasche d'acciaio, prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: intenso, elegante persistente con note di fiori bianchi, mela Golden, anice e pompelmo, e note minerali

GUSTO: di buona struttura, fragranza e lunghezza finale, sapido e rotondo

ABBINAMENTI: spaghetti ai frutti di mare, carpaccio di spada, tartare di vitello

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-11° C

FORMATI: 0,350 L - 0,750 L - 1,5 L.

CHIUSURA: sughero

