



---

## Gavi DOCG

### *Fornaci*

---

**ANNATA:** 2019

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "La stagione autunno-invernale è iniziata con abbondanti piogge a novembre e moderate nevicate a dicembre seguite da un gennaio asciutto fino ai primi di febbraio quando sono cadute un paio di nevicate; il tutto ha permesso la formazione di un'ottima riserva idrica che si è rivelata preziosa nell'estate. Il seguito di febbraio e marzo sono stati contraddistinti da un tempo mite e asciutto, situazione mutata ad aprile e maggio con piogge abbondanti che hanno riequilibrato la vegetazione delle viti che denotava difforni germogliamenti tra le parti alte e basse delle colline. Maggio e giugno sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto con temperature al di sopra della media, solo per un breve periodo. Le piogge insolite e abbondanti di inizio luglio hanno consentito una maturazione graduale, in linea con un'annata molto classica, producendo uve minori caratterizzate da un'ottima qualità, che sono state raccolte il 22 settembre."

Stefano Chiarlo, winemaker

**VITIGNO:** Cortese

**COMUNE:** Tassarolo

**ESTENSIONE:** 1 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

**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 mesi sui lieviti acciaio / rovere

**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

