

Gavi DOCG del Comune di Gavi *Rovereto*

ANNATA: 2019

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "Dal punto di vista climatico è stata un'annata particolare, ma di grande interesse. E' partita con un inverno e un inizio di primavera miti e asciutti, inframezzati solo da un paio di modeste nevicate. Aprile e maggio sono invece stati mesi di abbondanti piogge che hanno ritardato lo sviluppo vegetativo e la fioritura, seguito da un giugno caldo e secco. All'inizio di luglio è venuta un'abbondante pioggia che è stata propedeutica per una graduale maturazione in un'estate calda e secca però con temperature non eccessive; condizioni che si sono protratte fino al 20 ottobre. La resa è stata particolarmente scarsa e i tempi di maturazione sono stati quelli di un'annata classica; condizioni ideali per un'ottima qualità

La vendemmia è avvenuta dal 21 al 28 settembre con uve sane, prossime alla perfezione. Il vino si presenta all'olfatto ampio e complesso: al usto di notevole armonia, freschezza ed una piacevole sapidità in un finale lungo. Secondo il nostro parere, l'annata 2019 è da annoverare tra i migliori millesimi degli ultimi anni", Stefano Chiarlo Winemaker

VITIGNO: cortese

COMUNE: Gavi

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: Rovereto

ESTENSIONE VIGNETO: 5 Ha

ANNO DI IMPIANTO: 2003

SUOLO: marne 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 lasciando 6/7 grappoli per ceppo

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, erba cipollina e note minerali

GUSTO: di buona struttura, fragranza e lunghezza finale piacevolmente 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

