

Gavi DOCG del Comune di Gavi *Rovereto*

ANNATA: 2020

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2020 è iniziata con un inverno non rigido e con poche precipitazioni specialmente nevose. La prima parte della primavera è stata asciutta e soleggiata (marzo e aprile) lasciando presagire un'annata precoce. Questa previsione è stata smentita nel mese di maggio e giugno più piovosi della media rallentando il vantaggio nello sviluppo vegetativo, ma soprattutto consentendo un accumulo idrico fondamentale per il periodo estivo che è stato caldo e asciutto ma senza eccessi. La grandezza dell'annata 2020 è derivata dal clima ideale nella fase cruciale cioè un settembre mite e asciutto che ha consentito una perfetta maturazione e sanità dell'uva. Per i Gavi la vendemmia è avvenuta nei tempi classici 6/22 settembre. Il vino si presenta con un'espessività olfattiva di notevole complessità e al gusto di grande armonia e lunghezza. È un millesimo di notevole carattere, eleganza e di lunga vita." 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

