

Gavi DOCG del Comune di Gavi *Rovereto*

ANNATA: 2021

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'inverno è finalmente nevoso. I primi mesi dell'anno sono caratterizzati da pioggia e neve con accumuli nei vigneti delle langhe fino a 60 centimetri. Nel mese di marzo non piove mai e le temperature sono sempre oltre la media portando ad un inizio vegetativo precoce. Queste condizioni ci facevano pensare ad un'altra annata anticipata e calda, ma non sarà proprio così. Con la primavera fortunatamente arrivano le piogge attese e così preziose, ma le temperature sino a maggio inoltrato sono sotto la media rallentando lo sviluppo vegetativo della vite. A metà maggio così l'annata sembra essere tardiva, le viti si allungano lentamente, di notte le temperature non sono mai alte e il vento è sempre freddo. Da giugno in avanti inizia una lunga estate calda (mai torrida) ed asciutta, che prosegue nel mese di settembre con temperature diurne più miti. Le prime due settimane di agosto sono dedicate al diradamento dei vigneti più abbondanti. La vendemmia avviene nelle tempistiche classiche con uve con una sanità e maturazione spettacolare, condizioni così perfette sono rare. La raccolta per il Cortese nell'area del Gavi avviene dal 18 Settembre al 26. L'annata 2021 pur essendo stata caratterizzata da un'importante alternanza climatica (inizio vegetativo precoce, gelate tardive, periodi di siccità) grazie alla resilienza della vite ha sorpreso tutti noi produttori, donandoci in vendemmia uve sanissime con maturazioni perfette e di grande equilibrio. I Vini bianchi svelano un'annata di grande espressività olfattiva, ottima struttura ma soprattutto di grande armonia e carattere, adatti ad avere una notevole longevità." 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

