

## Gavi DOCG del Comune di Gavi *Rovereto*

**ANNATA:** 2022

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "È stata un'annata calda, asciutta, con un anticipo vegetativo di 2 settimane. Per favorire il mantenimento degli aromi, della freschezza ed evitare danni da sole e calore, nell'annata 2022 si mantiene la vegetazione a copertura dei grappoli e si anticipa la vendemmia manuale che inizia l'11 settembre con una settimana di anticipo con uve perfettamente sane e mature. È stata un'annata in cui la vite ha saputo adattarsi sorprendentemente al clima dando vini estremamente espressivi ed equilibrati." Stefano Chiarlo, *winemaker*

**VITIGNO:** cortese

**COMUNE:** Gavi

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 1996

**VIGNETO:** Rovereto

**ESTENSIONE VIGNETO:** 5 Ha

**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

