

Gavi DOCG del Comune di Gavi *Rovereto*

ANNATA: 2023

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "Un inverno mite con scarse precipitazioni, seguito da una primavera altrettanto seccata che ha lasciato poi il posto alle providenziali piogge di metà Maggio, metà e fine Giugno che hanno dato respiro in vista di una lunga estate calda e asciutta. Il timore di trovarci di fronte ad un'annata potenzialmente problematica c'è stato ma siamo stati poi rassicurati dalle importanti piogge di fine Agosto che hanno riportato l'equilibrio che ci auspicavamo e che sono state essenziali per una buona maturazione delle nostre uve. Nella zona del Gavi, a differenza di altre zone, la piovosità dell'annata è stata buona per cui si è raggiunto un ottimo livello qualitativo. La vendemmia è avvenuta nel periodo classico dal 18 al 24 Settembre." Stefano Chiarlo, Winemaker

VITIGNO: cortese

COMUNE: Gavi

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: Rovereto

ESTENSIONE VIGNETO: 5 Ha

SUOLO: marna argillosa rosso scuro 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 lasciandone 6/7 per ceppo

CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITÀ: Equalitas

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, anice e pompelmo, e note minerali

GUSTO: di buona struttura, fragranza e lunghezza finale, 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

