

Gavi DOCG del Comune di Gavi Rovereto

ANNATA: 2025

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2025 è iniziata con un germogliamento anticipato, rapido e regolare, con un anticipo fenologico mantenutosi per l'intero corso della stagione. L'inverno precedente, mite ma ricco di precipitazioni, e una tarda primavera altrettanto piovosa (aprile e maggio) hanno garantito eccellenti riserve idriche, fondamentali per affrontare al meglio la lunga e calda estate 2025. L'adattamento della vite a queste condizioni, unito alle operazioni agronomiche mirate alla protezione dei grappoli, ha fatto la differenza in termini qualitativi. Il periodo finale di maturazione, da metà agosto al 15 settembre, è stato asciutto, con buona luminosità e significative escursioni termiche, consentendo una vendemmia meticolosa e permettendo di raccogliere ogni vigneto al raggiungimento dell'esatto equilibrio tra maturazione zuccherina e acidità. La vendemmia del vitigno Cortese si è svolta nei tempi classici, dal 15 al 19 settembre. Per il Gavi si prospetta una delle migliori annate delle ultime decadi, con bouquet complessi e fini e un profilo gustativo di buona struttura, sapidità e notevole lunghezza." *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 lasciandone 6/7 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, 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

