

Gavi DOCG

Le Marne

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: argilloso mamoso

ESPOSIZIONE: ubicate su alte colline, il mar Ligure a pochi chilometri a sud e i monti Appennini a ovest creano un microclima unico

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, preceduta dal diradamento estivo dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE: parziale macerazione a freddo seguita da una pressatura soffice e dalla fermentazione con lieviti indigeni per 12/15 giorni ad un'atmosfera compresa tra i 16 e 18 °C in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO: mediamente permane sui propri lieviti 3-4 mesi in vasche d'acciaio

COLORE: giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini

PROFUMO: elegante, fresco, con sentori di mela Golden, fiori di acacia, agrumi e crosta di pane

GUSTO: di buona struttura, fragrante. Buona la lunghezza, la rotondità e la sapidità sul finale

ABBINAMENTI: carpacci di carne e di pesce, sushi, spaghetti alle vongole grigliate di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-11 °C

FORMATI: 0,375 L. - 0,750 L.

CHIUSURA: sughero

