

---

## Gavi DOCG

### *Le Marne*

---

**ANNATA:** 2023

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "Un inverno mite con scarse precipitazioni, seguito da una primavera altrettanto siccitosa 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

**SUOLO:** 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

**CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITA':** Equalitas

**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 una temperatura compresa tra i 16 e 18 °C in vasche d'acciaio

**AFFINAMENTO:** mediamente permene 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

