

Gavi DOCG

Le Marne

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

SUOLO: argilloso marnoso

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 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

