

Gavi DOCG

Le Marne

ANNATA: 2020

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2020 è iniziata con un inverno non rigido e con poche precipitazioni specialmente nevose. La prima parte della primavera è stata asciutta e soleggiata (marzo e aprile) lasciando presagire un'annata precoce. Questa previsione è stata smentita nel mese di maggio e giugno più piovosi della media rallentando il vantaggio nello sviluppo vegetativo, ma soprattutto consentendo un accumulo idrico fondamentale per il periodo estivo che è stato caldo e asciutto ma senza eccessi. La grandezza dell'annata 2020 è derivata dal clima ideale nella fase cruciale cioè un settembre mite e asciutto che ha consentito una perfetta maturazione e sanità dell'uva. Per i Gavi la vendemmia è avvenuta nei tempi classici 6/22 settembre. Il vino si presenta con un'esplicità olfattiva di notevole complessità e al gusto di grande armonia e lunghezza. È un millesimo di notevole carattere, eleganza e di lunga vita." Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: cortese

SUOLO: argilloso marnoso

ESPOSIZIONE VIGNE: 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 una temperatura 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

