



ACQUISTATO IL .....

Gavi DOCG 2024

2024

## Gavi: il bianco che cercavi



Svinando

Abbiamo percorso il Piemonte in lungo e in largo. E' la regione che vanta il più alto numero di DOC e DOCG di tutta Italia. Dei 17 vini DOCG totali, solo 5 provengono da uve a bacca bianca: Asti, Alta Langa (ma solo quando prodotto con chardonnay in purezza), Erbaluce, Roero Arneis&hellip; e Gavi, che vi proponiamo oggi nella strepitosa versione di La Bollina.

A Sud Est del Piemonte, tra Ovada e i Colli Tortonesi, in provincia di Alessandria, l'uva bianca per antonomasia si chiama cortese. "Corteis", come la chiama il Conte Nuvolone, vicedirettore della Società Agraria di Torino, in una citazione della fine del XVIII secolo. E con l'uva cortese si fa il Gavi, DOC dal 1974 e DOCG dal 1998. In mezzo a tanti rossi da invecchiamento, un bianco fresco e spensierato, da consumare giovane, capace però di affinare per qualche anno, mai banale, sempre caratterizzato da equilibrio ed eleganza. Nell'interpretazione di La Bollina si esprime su toni che spaziano dalla frutta fresca al miele di acacia, e in bocca è leggero, snello, piacevolmente acido nel finale. La Tenuta La Bollina, un tempo di proprietà dei Marchesi Figari di Genova, si estende su 120 ettari, di cui 25 vitati, nel territorio di Serravalle Scrivia (AL), nel Basso Monferrato. L'Antica Villa Liberty è stata trasformata in un lussuoso hotel, e i vigneti corrono lungo le buche dell'adiacente campo da golf. Oltre al Gavi, vino di punta dell'azienda, La Bollina produce Monferrato bianco, rosso e chiaretto ed infine il Moufì un vino bianco di uve stramature

### La Vigna

**Terreno** Marno argilloso

**Esposizione** SudOvest, 300 m s.l.m.

**Allevamento** Spalliera a cordone speronato

**Densità imp.** 5.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Cortese 100%

**Gradazione** 13% vol.

**Temp. Servizio** 10°

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Come aperitivo, antipasti, affettati, formaggi freschi e mediamente stagionati, secondi di pesce, carni bianche

**Vinificazione** Dopo una breve macerazione avviene la spremitura soffice e progressiva delle uve a cui segue la fermentazione alcolica in acciaio. Affinamento in acciaio, sui lieviti con battonage periodici a bassa temperatura, per mantenere la freschezza e conferire struttura ed equilibrio

**Sensazioni** Colore giallo paglierino chiaro e brillante; al naso note di frutta fresca e miele di acacia; bocca snella, finale piacevolmente acido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821