ACQUISTATO IL .....

Gavi del comune di Gavi DOCG 2014



Strizza l?occhio agli Chablis

Da un'azienda con una lunga tradizione di eccellenza, un vino affinato, dai caratteri maturi e dalle note che ricordano gli Chablis francesi d?annata. Eretta intorno al 1620, la Lomellina di Gavi è uno splendido esemplare di quel gran numero di tenute costruite nella zona nel corso dei secoli dalle nobili famiglie genovesi e che fanno apparire questo territorio come una versione piemontese della zona degli Chateau intorno a Bordeaux. La viticoltura delle uve a bacca bianca qui ha radici profondissime, che oggi donano prodotti come il Gavi, declinato nella sua ristretta denominazione Gavi di Gavi.

C?è una zona del Piemonte meridionale che sembra in realtà una costola dell?entroterra genovese: Gavi. Questo territorio si è distinto per la produzione di un vino da uve cortese unico nel suo genere. Oggi il Gavi è il vino bianco più importante in termini quantitativi della regione Piemonte ed intorno ad esso si è sviluppato un fiorente interesse e una qualità notevole. Oggi ti presentiamo l?interpretazione di un?azienda storica come la Lomellina di Gavi. La prima cosa che salta all?occhio?! Il tappo di vetro! Perché scegliere questo tappo? Sigilla bene e ed è ecocompatibile. La tenuta Lomellina possiede terreni ricchi di minerali che, insieme al vento fresco che soffia dal mare, donano alle uve cortese un aroma inconfondibile. Tutte le operazioni in vigna sono svolte esclusivamente a mano e solo i grappoli migliori vengono selezionati per la vinificazione.

La Vigna

Terreno	Argilloso e calcareo
Esposizione	Sud/sud-ovest, 200m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Cortese 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo, piatti di pesce e carni bianche, anche dai sapori più decisi
Vinificazione	La fermentazione lunga di 20-30 giorni con un quinto delle bucce è unica nel panorama dei vini bianchi. La fermentazione malolattica è svolta. La seguono 5 mesi di affinamento in acciaio con batonnage
Sensazioni	Colore dai riflessi verdognoli, i profumi richiamano i fiori bianchi e la mela verde. In bocca è leggero ed equilibrato, dalle note piacevolmente erbacee. I richiami biscottati frutto del sapiente affinamento sono unici!

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