



ACQUISTATO IL

"Monterotondo" Gavi DOCG del Comune di Gavi 2021 2021

Eleganza e complessità



Gavi di Gavi DOCG Monterotondo di Villa Sparina è un vino bianco strutturato e longevo, prodotto da uve Cortese in purezza provenienti da un cru aziendale di grande pregio. Monterotondo, infatti, rappresenta la massima espressione del Gavi, ottenuto da uve selezionate raccolte unicamente in un vigneto storico situato in una zona particolarmente favorevole. Le uve vengono quindi vinificate separatamente con procedure artigianali e, al termine della trasformazione, il vino matura per non meno di 24 mesi in cantina, sviluppando complessità ed eleganza. Colore giallo dorato con bella lucentezza e buona consistenza, al naso si avvertono profumi di frutta gialla, agrumi, fiori bianchi e minerali. In bocca, invece, è fresco, sapido, minerale e di grande persistenza, con un finale lungo e vibrante. Vino capace di invecchiare bene in cantina, può evolversi in modo eccellente nel tempo. Lo dimostrano le annate storiche conservate dall'azienda, dal 1997 a oggi. Sulla tavola si accompagna bene a formaggi freschi, carni bianche, pesce e crostacei. Non è sbagliato neppure proporlo come vino da meditazione.

Villa Sparina, azienda vinicola a Gavi, in Piemonte, comprende 100 ettari di proprietà, di cui 70 dedicati alla coltivazione del Cortese, vitigno autoctono che dà vita al Gavi di Gavi. I restanti sono coltivati a Barbera. Sia per il Cortese, che per la Barbera, i migliori cru vengono selezionati e vinificati separatamente, dando vita ai due vini più rappresentativi dell'azienda. Villa Sparina, poi, oltre alla cantina, offre ai suoi visitatori anche una ristorazione di alto profilo e un'ospitalità di grande charme. Proprio nel 2021 Villa Sparina è stata indicata come "cantina dell'anno europea" da parte della prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast.

La Vigna	
Terreno	Argillo-marnoso
Esposizione	Sud, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4200
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Cortese
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Colore dorato con bella lucentezza e buona consistenza. Vinificato separatamente con procedure artigianali. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento di 24 mesi nelle cantine
Sensazioni	Al palato di ottima freschezza e buona beva, vino equilibrato e persistente con grande personalità dove risalta la mineralità, sapidità, acidità, nerbo e longevità tipica del vitigno

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821