



ACQUISTATO IL

"Le Marne" Gavi DOCG 2025

2025

Il Gavi secondo Michele Chiarlo



Svinando®

Piemonte terra di grandi rossi ma anche di ottimi bianchi. In particolare dalle colline che guardano alla costa ligure, nel sud della regione, dove il vitigno coltivato è il classico Cortese con cui si produce il Gavi DOCG. Qui i suoli sono ricchi di minerali e i vini acquisiscono una freschezza e una capacità di invecchiare davvero invidiabile. E proprio qui, su queste colline che godono di un microclima unico, Michele Chiarlo produce Le Marne, un Gavi di piacevole fattura, perfetto come aperitivo o come compagno di una cena a base di pesce. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini. Al naso note eleganti di frutta dolce, fiori di acacia, agrumi e crosta di pane. In bocca è ricco e di buona struttura. Si ritrovano le note fragranti percepite al naso. Particolarmente persistente il finale, in bocca lascia una gradevole nota sapida.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo. Conduzione rigorosamente familiare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

La Vigna

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Terreno | argilloso |
| Esposizione | Sud sud ovest 250 metri |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 5000 |

Il Vino

| | |
|-----------------------|---|
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Piemonte |
| Uve | Cortese |
| Gradazione | 12,5% |
| Temp. Servizio | 12° |
| Quando Berlo | 5 anni |
| Abbinamento | Carpacci di pesce e carne ggrigliate di pesce |
| Vinificazione | Fermentazione a 15 gradi per 12 giorni. |
| Sensazioni | Profumi freschi agrumi acacia mela elegante sapido. |

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