ACQUISTATO IL .....

Gavi DOCG 2020 2020

Minerale di buona finezza



A La Raia il terreno si sviluppa a circa 400 metri sul livello del mare, con una perfetta esposizione e i vigneti disposti a corona intorno alla cantina. In campagna regnano i princi?pi dell'agricoltura biodinamica e le viti vengono coltivate senza l'utilizzo di prodotti chimici. Nasce così il Cortese usato per la produzione di questo Gavi DOCG. Uva sana e con un buon tasso zuccherino e una corretta acidita?. Vendemmia a mano e pressatura soffice. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione naturale, viene posto a fermentare in vasche di acciaio inossidabile. Dopo la fermentazione alcolica ill vino rimane in contatto con i lieviti autoctoni per circa 3/4 mesi prima di essere stabilizzato a freddo e, nel mese di marzo, finalmente imbottigliato. Giallo paglierino, con riflessi lievemente verdognoli, al naso presenta un evidente sentore minerale di particolare finezza, con aromi di frutta e fiori bianchi. In bocca e? vivo, equilibrato, dotato di una buona acidita? che ne amplifica la persistenza e ne favorisce la bevibilita?. Il finale, come è tipico per la tipologia, è leggermente ammandorlato. Ottimo come aperitivo, accompagna gli antipasti e i primi piatti con ragu? di pesce o verdure. Perfetto con secondi a base di pesce o di carni bianche, ma anche con formaggi freschi e di breve stagionatura.

La Raia è un'azienda agricola biodinamica, certificata Demeter. Si trova nel cuore delle colline piemontesi del Gavi, in una zona dalla tradizione vitivinicola antichissima grazie a un microclima unico, influenzato dalla vicinanza del mare. Qui nascono alcuni dei più interessanti vini bianchi piemontesi, ma anche ottimi rossi della tradizione. La Raia si estende per oltre 180 ettari, dei quali ben 48 coltivati a vigneto, con pascoli e boschi di castagno, acacia e sambuco che ospitano numerose specie di animali selvatici. L'azienda è di proprietà della famiglia Rossi Cairo che l'ha acquistata nel 2003 con l'intento di recuperare e valorizzare l'ecosistema originale attraverso un progetto di intervento ampio e ispirato ai princìpi biodinamici. Tra i filari, dunque, si fa largo uso di sovescio, corno letame dinamizzato e stallatico per fertilizzare. Areazione profonda, assenza di pesticidi e modiche quantità di rame e di zolfo di cava, spruzzate solo in determinati periodi dell'anno. La ricchezza e la varietà delle vegetazioni che si trovano all'interno della tenuta, fanno de La Raia una vera oasi di biodiversità per api e altri insetti impollinatori, da cui si ricava (tra l'altro) ottimo miele biologico. Benvenuta natura!

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Cortese 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve sono vendemmiate a mano intorno alla seconda metà di settembre e, dopo l'accurata selezione, i grappoli vengono diraspati. In tal modo, nelle presse arrivano i soli acini per la pressatura soffice. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione naturale, viene posto a fermentare in vasche di acciaio inossidabile. L'utilizzo di questo materiale permette di evitare alterazioni microbiologiche che potrebbero compromettere la qualità del vino. La fermentazione alcolica dura in media 15/20 giorni e avviene a una temperatura controllata di 18 gradi. La permanenza del vino su lieviti autoctoni si protrae per circa 3/4 mesi. In seguito il vino viene stabilizzato a freddo prima dell'imbottigliamento, che avviene nel mese di marzo. Questo procedimento consente di avere un vino fresco e di pronta beva.

Sensazioni Colore: giallo paglierino, con riflessi lievemente verdognoli. Olfatto: sentore minerale di particolare finezza, esprime aromi di frutta e fiori bianchi. Gusto: in bocca è vivo, equilibrato, dotato di fresca acidità che ne amplifica la persistenza e ne favorisce la bevibilità, con finale leggermente ammandorlato

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