



ACQUISTATO IL

Gavi DOCG 2024

2024

Il Gavi, del comune di Gavi



Svinando

La Vigna

Terreno Argilloso-marnoso

Esposizione Sud-Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4200

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% cortese del comune di Gavi

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di Pesce

Vinificazione Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per 3 settimane. Affinamento alcuni mesi in acciaio

Sensazioni Sapore pieno, ricco, morbido e avvolgente con note aromatiche nobili, derivate della completa maturazione delle uve

Quando una bottiglia sullo scaffale ha una forma particolare, è impossibile non notarla. È inevitabile. È il caso di questo Gavi del Comune di Gavi DOCG, proposto da Villa Sparina. La bella azienda piemontese, infatti, con il desiderio di distinguersi, ha voluto dar vita a una bottiglia dalla forma unica. Un progetto di innovazione, sviluppato con il designer Giacomo Bersanetti, che si ispira a un antico vaso, rinvenuto durante gli scavi di ristrutturazione dell'azienda vinicola. Da anni è il simbolo più riconoscibile di Villa Sparina. Questo Gavi, prodotto per la prima volta nel 1974, nasce da una lavorazione in purezza di uve Cortese del Comune di Gavi, coltivate sulle colline che circondano l'azienda, a un'altezza compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare. Le viti in produzione hanno un'età media di 30 anni, il che garantisce rese contenute e qualità dei frutti elevata. Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per salvaguardare il buono del frutto di partenza. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi di fiori bianchi e di frutta fresca con toni che richiamano gli agrumi. In bocca, invece, si fa apprezzare per il sapore pieno, ricco, morbido e avvolgente, con note aromatiche nobili, derivate dalla completa maturazione delle uve. Un vino di grande carattere e personalità che si fa apprezzare fin dal momento dell'aperitivo, ma che non fatica ad accompagnare anche primi e secondi di pesce o di verdure. Da provare con le classiche trofie al pesto. Puro piacere!

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.

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