



ACQUISTATO IL

Gavi DOCG Magnum 2024

2024

Il Gavi, del comune di Gavi



Svinando

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.

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 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono portate rapidamente in pressaia. Qui vengono selezionate e accuratamente suddivise. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La vinificazione è seguita da alcuni mesi di affinamento sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento finale.
Sensazioni	Colore giallo dorato. Al naso profumi di fiori bianchi e di frutta fresca con toni che richiamano gli agrumi. Al palato il sapore è pieno, ricco, morbido e avvolgente con note aromatiche nobili, derivate dalla completa maturazione delle uve, che ne esaltano il carattere.

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