ACQUISTATO IL .....

"Terre Bianche" Gavi DOCG del Comune di Bosio 2025 2025



Fresco e minerale

Il Gavi DOCG Terre Bianche di Roberto Ghio nasce a Bosio, il comune più alto di tutta la denominazione del Gavi e, geograficamente, il punto del Piemonte più vicino al Mar Ligure. Questa posizione non è un dettaglio da poco: qui le vigne di Roberto Ghio respirano il "Marino", un vento che risale le valli portando con sé la sapidità dell'aria salmastra e garantendo un'escursione termica che fissa i profumi nell'uva. Il suolo è un mosaico di marne calcaree e argille che i locali chiamano "Terre Bianche", capaci di regalare ai vini una spina dorsale minerale davvero impressionante. La DOCG Gavi è il baluardo dei bianchi piemontesi in una regione dominata dai grandi rossi. Questo vino trova una delle sue espressioni più autentiche grazie alla conduzione biologica. Protagonista assoluto è il Cortese, un'uva che , se coltivata con cura, regala un equilibrio perfetto tra un'acidità vibrante e una struttura delicata ma persistente. Il Cortese mette in mostra il suo lato più aristocratico, evitando l'eccessiva morbidezza per puntare tutto su una verticalità che pulisce il palato. La vendemmia inizia a metà settembre rigorosamente a mano, selezionando i grappoli migliori direttamente in pianta. In cantina si lavora con estrema pulizia: la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per preservare gli aromi primari del frutto. Dopo il riposo, il vino affina in bottiglia per almeno sei mesi, permettendo alla componente acida di integrarsi con la materia, dando vita a un bianco che non ha fretta di farsi bere, ma che arriva nel calice con una stabilità invidiabile. Giallo paglierino brillante, attraversato da riflessi verdolini che ne tradiscono la giovinezza. Al naso si sentono chiaramente la mela verde, la pera e una nota agrumata di pompelmo, accompagnate da un soffio di fiori bianchi. In bocca entra deciso e affilato. La sapidità è la vera protagonista, quasi a ricordare quella brezza marina di cui parlavamo prima, con un finale pulito che lascia un piacevole ricordo di mandorla amara. Da provare con un fritto misto di paranza. La sua acidità taglia l'unto del fritto come un coltello affilato.

Ci sono angoli d'Italia dove la geografia sembra divertirsi a confondere i confini, creando territori unici che non somigliano a nessun altro. Uno di questi è Bosio, un piccolo comune incastonato nell'Alto Monferrato, dove la famiglia Ghio coltiva la vite dal lontano 1881. Se guardate una mappa, vi accorgerete che siamo nel punto più alto della zona del Gavi e dell'Ovadese, ma soprattutto siamo nel lembo di terra piemontese più vicino al Mar Ligure. Oggi al timone dell'azienda c'è Roberto Ghio, che porta avanti una tradizione familiare lunga sette generazioni con una visione chiarissima: produrre vini lontani dalle mode passeggere e dai gusti standardizzati. La filosofia di Roberto è quella di un artigiano meticoloso. In vigna vige il regime biologico con una politica di "tolleranza zero" verso i diserbanti, mentre in cantina l'intervento umano è ridotto al minimo indispensabile, con un uso limitatissimo di anidride solforosa per preservare la salubrità e la purezza del frutto. I 24 ettari di vigneto si estendono su terreni che vedono sovrapporsi ben tre denominazioni prestigiose: Gavi, Ovada e Alta Langa. I vigneti più a sud, situati a circa 800 metri di altezza, sono tra i più alti di tutto il Piemonte meridionale, una condizione che regala ai vini una freschezza vibrante e una sapidità quasi salina, ricordo del mare poco lontano. Se il Cortese è il protagonista

La Vigna

Terreno	Marna calcarea, con buona presenza di minerali
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Cortese 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia di metà settembre, con raccolta a mano. Fermentazione termocontrollata in acciaio, affinamento in bottiglia di almento 6 mesi.
Sensazioni	

indiscusso per la produzione di Gavi eleganti e minerali, la vera curiosità di questa cantina risiede nella volontà di salvare dall'oblio vitigni antichi e quasi dimenticati. Un esempio affascinante è il Caricalasino, un'uva locale che Ghio vinifica con orgoglio, o il Nibiö, un antico biotipo di Dolcetto dal peduncolo rosso che dà vita a rossi di carattere e grande longevità.

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