ACQUISTATO IL .....

Gavi DOCG del Comune di Bosio 2022 2022



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	13.5% 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	

Mineralità senza paragoni

Esiste un angolo di Piemonte dove l'aria profuma già di sale. Non è un miraggio ma la magia del comune di Bosio, la punta più meridionale della provincia di Alessandria, talmente vicina al mare che, nelle giornate limpide, i viticoltori giurano di scorgerne il riflesso dalle vette più alte dei loro vigneti. In questo scenario di confine, tra i rilievi dell'Appennino Ligure e le dolci colline monferrine, Roberto Ghio coltiva la sua interpretazione del Gavi DOCG. Bosio è il punto più alto della denominazione, quello dove le vigne faticano di più ma regalano uve di una freschezza inimitabile. Qui la terra è ricca di argilla e marna calcarea, un suolo antico che i locali chiamano con orgoglio "Terre Bianche". Un tempo queste zone erano la via di passaggio dei mercanti di sale che risalivano dalla costa; oggi, quel sale sembra essere rimasto intrappolato nelle radici delle viti, donando al vino una mineralità che è un vero e proprio marchio di fabbrica. La DOCG Gavi del Comune di Bosio è una sottozona prestigiosa che sottolinea proprio questo legame indissolubile con il territorio. Il vitigno utilizzato è il Cortese in purezza. Un'uva storica, nobile e delicata, che in queste terre trova il suo habitat d'elezione. Roberto Ghio lo alleva seguendo i dettami dell'agricoltura biologica, senza forzature, lasciando che la pianta esprima il suo carattere naturale. La vendemmia scatta a metà settembre, con i grappoli raccolti rigorosamente a mano per evitare qualsiasi ossidazione precoce. In cantina, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, una scelta tecnica precisa per preservare intatti i profumi varietali e la croccantezza del frutto. Dopo la vinificazione, il vino affronta un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi, un tempo prezioso che permette alle sue componenti di armonizzarsi e di trovare il giusto equilibrio. Alla vista si presenta di un giallo paglierino limpido con riflessi luminosi. Al naso non urla, ma sussurra note di fiori bianchi, scorza di cedro e una distintiva punta di mandorla verde. In bocca l'ingresso è fresco, quasi affilato, ma subito seguito da una sapidità profonda che allunga il sorso in un finale pulito e rigenerante. È un vino che "chiama" il sorso successivo, senza mai stancare. A tavola è un compagno versatile e generoso. Ideale per una focaccia di Recco calda, dove la sua acidità bilancia perfettamente la grassezza del formaggio, o un risotto agli asparagi selvatici.

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 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