ACQUISTATO IL .....

"Masseria dei Carmelitani" Gavi del Comune di Gavi DOCG 2025



Eleganza aristocratica

In Piemonte c'è un grande bianco che profuma di mare e di aristocrazia. E' il Gavi, che qui Vite Colte presenta nella sua versione più nobile. Siamo nell'estremo lembo meridionale della provincia di Alessandria, dove le colline piemontesi iniziano a sentire il respiro della vicina Liguria. Il vigneto da cui prende vita questa bottiglia circonda un antico convento dei frati Carmelitani, una struttura intrisa di storia che oggi dà il nome alla tenuta. In queste zone il terreno è composto dalle celebri "terre bianche", marne calcaree e argillose che donano una spiccata mineralità ai grappoli. Il clima beneficia di un microclima unico. I venti freddi che scendono dagli Appennini si incrociano con le brezze marine del Mar Ligure, creando forti escursioni termiche. Una curiosità affascinante lega questo vino alla Repubblica di Genova. Nel Seicento i nobili genovesi acquistarono ampi terreni a Gavi per impiantare queste vigne, desiderosi di avere un bianco di prestigio da abbinare ai ricchi banchetti a base di pesce della costa. Uve Cortese, un vitigno autoctono a bacca bianca, in purezza, questa varietà è amata per la sua innata eleganza e per la capacità di mantenere una spiccata freschezza acida, caratteristiche che lo rendono perfetto per una beva dinamica ma mai banale. Le uve subiscono una pressatura estremamente soffice per estrarre solo il mosto fiore, la parte più nobile e limpida del succo. La fermentazione si sviluppa lentamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni. Per mantenere intatta la lama acida tagliente e la verticalità del sorso, i tecnici bloccano la malolattica. Dopo un breve affinamento in bottiglia il vino è già pronto all'inizio del nuovo anno. Colore giallo paglierino luminoso arricchito da vividi riflessi verdolini, al naso offre un bouquet raffinato e complesso, dove le note fruttate di pesca bianca e mela gialla si fondono a richiami floreali di biancospino e camomilla. Al palato l'assaggio è vibrante e dritto come un fuso. L'ottimo bilanciamento tra la polpa del frutto e la sapidità minerale precede un finale decisamente asciutto, pulito e persistente. A tavola è un vero asso nella manica. Si sposa bene con un carpaccio di branzino agli agrumi o con le più classiche trofie al pesto genovese.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano buona considerazione.

La Vigna

Terreno	prevalentemente marnoso-sabbioso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Cortese
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La pressatura è soffice e il mosto fiore illimpidito viene fatto fermentare ad una temperatura di 16-17° C per circa 10 giorni. Non si procede con la fermentazione malolattica al fine di mantenere una leggera vena acidula. Dopo breve affinamento in bottiglia, il vino è pronto all'inizio del nuovo anno
Sensazioni	Elegante e complesso, bilanciato nel frutto e nel fiore. Un buon equilibrio tra acidità e sapidità e un finale asciutto

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