



ACQUISTATO IL

"La Meirana" Gavi del Comune di Gavi DOCG 2026

2026

Fresco, minerale



Svinando

Siamo a Gavi, Basso Piemonte. Qui un documento ufficiale del 972 dopo Cristo, conservato nell'Archivio di Stato di Genova, attesta la produzione di uva proprio nella tenuta La Meirana. Qui si verifica una situazione climatica unica nel suo genere. Le brezze tiepide che risalgono dal vicinissimo Mar Ligure incontrano le correnti alpine fresche. Questo microclima garantisce un'eccellente escursione termica tra il giorno e la notte e i terreni presentano una composizione prevalentemente marnosa e argillosa che regala ai frutti una sapidità naturale e una piacevole vena minerale. Cortese in purezza, come previsto dal rigido disciplinare, le uve crescono ad un'altitudine di circa 250 metri sul livello del mare. La vendemmia viene effettuata a mano con un'attenta selezione dei grappoli migliori. In cantina si parte da una pressatura soffice, seguita da una fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in acciaio per alcuni mesi mantenendo intatta la fragranza originaria del frutto. Non c'è alcun contatto con il legno. Alla vista il vino si presenta di un bel colore giallo paglierino caratterizzato da nitidi riflessi verdolini. Al naso è fresco e immediato. Profumi croccanti di mela verde, pesca bianca e fiori di campo, accompagnati da una sottile scia agrumata. In bocca si scopre una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Il vino è secco, sostenuto da una bella spalla acida e da una spiccata mineralità. Il finale è pulito, persistente e piacevolmente armonico. Perfetto con un fritto misto di pesce ma anche con dei semplici ravioli del plin con burro e salvia.

Ci troviamo nel cuore del Gavi DOCG, nell'estremo sud del Piemonte, un territorio fortunato dove il clima montano dell'Appennino incontra le brezze temperate provenienti dal Mar Ligure. Qui il vitigno Cortese trova il suo habitat naturale, regalando bianchi dalla straordinaria freschezza, sapidità e longevità. Broglia vanta un patrimonio viticolo raro e prezioso costituito da ben 70 ettari di vigneto accorpato in un unico grande corpo. I suoli prevalentemente marnosi e calcarei conferiscono alle uve una spiccata mineralità, che si traduce nel calice in una nitida eleganza e in una firma gustativa inconfondibile. Fondata nel 1972, fin dagli anni '80 l'azienda ha intrapreso un percorso pionieristico. Nel 1983 fu costruita la nuova cantina su progetto del celebre architetto Luigi Vietti, noto per aver disegnato anche le architetture della Costa Smeralda, affiancato dal grande paesaggista Pietro Porcinai per la cura della tenuta. In un'epoca in cui l'uso del legno e del cemento era la norma, Broglia scelse di adottare esclusivamente vasche in acciaio inox. Questa ricerca della qualità è proseguita negli anni attraverso collaborazioni scientifiche di rilievo con università e luminari dell'enologia, tra cui il Professor Attilio Scienza e Donato Lanati, avviando studi avanzati sulla selezione clonale del Cortese e su vinificazioni con minimo apporto di solfiti.

La Vigna	
Terreno	Argilloso marnoso
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Cortese
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Piatti a base di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Affinamento: Maturazione sur lie in acciaio per 6-18 mesi; segue affinamento in bottiglia
Sensazioni	Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si presenta fresco, fruttato con sentori di fiori bianchi. Al palato è secco, equilibrato e mandorlato.

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