ACQUISTATO IL .....

"Le Marne" Gavi DOCG 2024 2024

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione	Sud sud ovest 250 metri
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Cortese
Gradazione	12,5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	5 anni
Abbinamento	Carpacci di pesce e carne ggrigliate di pesce
Vinificazione	Fermentazione a 15 gradi per 12 giorni.
Sensazioni	Profumi freschi agrumi acacia mela elegante sapido.

Il Gavi secondo Michele Chiarlo

Piemonte terra di grandi rossi ma anche di ottimi bianchi. In particolare dalle colline che guardano alla costa ligure, nel sud della regione, dove il vitigno coltivato è il classico Cortese con cui si produce il Gavi DOCG. Qui i suoli sono ricchi di minerali e i vini acquisiscono una freschezza e una capacità di invecchiare davvero invidiabile. E proprio qui, su queste colline che godono di un microclima unico, Michele Chiarlo produce Le Marne, un Gavi di piacevole fattura, perfetto come aperitivo o come compagno di una cena a base di pesce. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini. Al naso note eleganti di frutta dolce, fiori di acacia, agrumi e crosta di pane. In bocca è ricco e di buona struttura. Si ritrovano le note fragranti percepite al naso. Particolarmente persistente il finale, in bocca lascia una gradevole nota sapida.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo. Conduzione rigorosamente famigliare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821