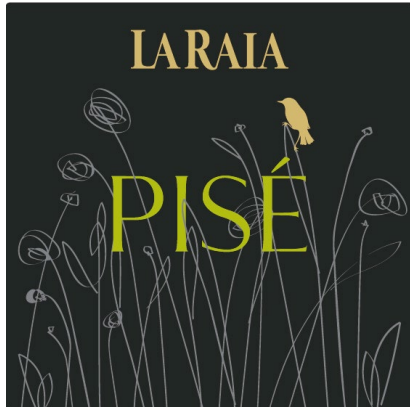




GAVI DOCG PISÉ



La lunga permanenza sui lieviti autoctoni e la fermentazione in botte danno origine a quella che è la più alta rappresentazione della filosofia aziendale; sorprende per la straordinaria longevità e l'evoluzione olfattiva.

Terreno

Il vigneto da cui proviene il nostro **cru Pisé** è il più antico de La Raia. Si trova a circa 300 metri sul mare su un promontorio esposto a sud, sud-ovest particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno autoctono Cortese. Il suolo di terra rossa, ben drenato, sabbioso e sciolto limita la vigoria vegetativa, la produzione per pianta e consente di ottenere uva di straordinaria qualità. In linea con i principi biodinamici, i vigneti vengono trattati solo con moderate dosi di zolfo e rame. La cura del suolo, che prevede il sovescio, finalizzata al miglior equilibrio microbiologico e nutrizionale, garantisce al terreno una fertilità profonda.

Uva

I grappoli destinati al **Pisé** vengono selezionati e vendemmiati indicativamente verso la fine di settembre. L'uva si presenta con un buon corredo aromatico, un'importante dotazione in zuccheri e acidità, condizioni necessarie per produrre un lungo vino bianco di grande struttura e longevità.

Vinificazione

Dopo la pressatura soffice dei grappoli, avviene la decantazione statica del mosto a bassa temperatura. Il limitato contatto con l'ossigeno e l'attenzione ai passaggi di trasformazione contribuiscono a esaltare le caratteristiche originali di questo vitigno e del territorio: frutto e sapidità. La fermentazione alcolica avviene in botti grandi di rovere da 25HL dove il vino fermenta e permane sui lieviti per circa 12 mesi. Viene quindi trasferito in vasche di acciaio inossidabile dove completa il suo affinamento *sur lies* per circa 12 mesi, a temperatura controllata. Il **Gavi Pisé** viene infine imbottigliato e dopo circa 12 mesi viene rilasciato sul mercato. La permanenza prolungata sui lieviti autoctoni, tecnica che caratterizza sin dalla prima edizione nel 2005 questo *cru*, rende questo vino longevo, capace di evolvere dopo la stappatura e ancora nel bicchiere. Il soffio di legno, introdotto dalla vendemmia 2018, ne valorizza ulteriormente la complessità olfattiva e la struttura.

Caratteristiche organolettiche

Colore: brillante giallo paglierino scarico, con lievi riflessi verdognoli.

Olfatto: ampio, intenso, si avvertono sentori complessi, note floreali accompagnate da sensazioni di frutta matura, pera e miele. Si aggiunge una leggera vaniglia.

Gusto: ricco, caldo e armonico, con grande acidità e sapidità, chiude con un finale persistente.

Abbinamenti gastronomici

Con tutti i piatti a base di pesce, di cui rispetta la polpa coniugandone la salinità e la carnosa delicatezza. Ottimo coi risotti a base di verdure e con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: tra gli 11 e i 13°C.

Consigli per una corretta conservazione

Conservare la bottiglia coricata, in un luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.