



GAVI docg RISERVA VIGNA MADONNINA



Una delle prime menzioni "Riserva" ad essere rivendicata in tutta la denominazione. Le uve, raccolte leggermente surmature, conferiscono al vino note olfattive complesse.

Terreno

Il vigneto della Madonnina è tra i più antichi de La Raia, con viti dall'età media di quarant'anni. Il terreno, calcareo, argilloso e marnoso è particolarmente adatto alla coltivazione del vitigno Cortese. Come per in tutti i nostri vigneti, anche in quello della Madonnina bandiamo concimi e sostanze chimiche di sintesi.

Il terreno viene seminato con un sovescio – composto da favino, pisello e trifoglio – che, una volta trinciato, si trasforma in concime e humus.

Uva

L'uva Cortese per la produzione del Gavi Riserva, grazie alla naturale esposizione, gode di un'ottima ventilazione termica e di un microclima ideale. La resa non supera i 65 quintali per ettaro. In fase di vendemmia viene fatta un'attenta selezione dei frutti, prima nei nostri vigneti, poi in cantina su un tavolo di cernita, così da utilizzare solo i grappoli più sani per garantire la massima qualità.

Vinificazione

Le uve sono vendemmiate a mano alla fine di settembre. I grappoli, dopo la selezione, vengono diraspati e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto decantare, senza l'aggiunta di additivi enologici, a bassa temperatura. La fermentazione alcolica avviene in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. La fermentazione avviene lentamente a temperatura controllata per circa 25 giorni. Segue un affinamento di circa 12 mesi in vasche d'acciaio. Successivamente, il Gavi Riserva prosegue l'affinamento per circa 12 mesi in bottiglia prima di essere rilasciato sul mercato.

Al termine di quest'affinamento, il Gavi docg Riserva viene imbottigliato e prosegue l'affinamento per altri sei mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Questa modalità di affinamento ci consegna un vino longevo e di gradevole beva.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Olfatto: fine, delicato, caratteristico, con note floreali tipiche della zona del Gavi.

Gusto: ricco, secco, armonico, gradevole al palato, sapido, con finale persistente e caldo.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con tutti i piatti a base di pesce, soprattutto con i crostacei dei quali esalta il particolare sapore. Perfetto con primi piatti leggeri e risotti. Se ne consiglia l'abbinamento con formaggi freschi e a pasta semi molle.

Temperatura di servizio: tra i 10 e i 12°C.

Consigli per una corretta conservazione

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

