



GAVI

GAVI d.o.c.g. 2022

Vino bianco fermo, 100% da uve Cortese.
Produzione annua media: 3.000 bott.

“Una voce arriva dal mare a primavera, raccontando del vino che verrà: fiori, sale e la carezza del vento”

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

Profumo

Tipico, minerale, avvolgente, con sentori di ananas e frutta tropicale

Gusto

Intenso, persistente, sapido e fresco con retrogusto di pesca

Dati analitici

Alc. 12,9% vol;

Vigneti

Vigneti siti in Rovereto di Gavi, il cuore della zona di produzione del Gavi.

Resa per ettaro: 80-90 q.li.

Terreni calcareo-argillosi. Alta densità d'impianto (4500 ceppi/ha) con spalliere molto alte, a dare un'elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,4mq).

Vinificazione

In acciaio, con controllo della temperatura e dell'ossigenazione del mosto. Il vino viene lasciato riposare sui lieviti in tini di acciaio fino a primavera, quando viene poi imbottigliato.

Curiosità

Nell' Alto Monferrato, immersi nelle colline Piemontesi, ci troviamo a circa 30km in linea d'aria dal Mar Ligure.

In primavera e d'estate il vento del mare soffia fin qui accarezzando dolcemente le viti. I nostri vecchi lo chiamano “MARIN”, questo vino ricorda nei profumi e nei sapori questo magico vento.





GAVI

GAVI d.o.c.g. 2022

Still white wine, 100% from Cortese grapes.
Average annual production: 3,000 bottles

“A voice from comes from the sea in spring, telling of the wine that will come: flowers, salt and the caress of the wind”

Colour

Intense straw yellow with greenish reflections.

Perfume

Typical, mineral, enveloping, with hints of pineapple and tropical fruits.

Taste

Intense, persistent, sapid and fresh with peach aftertaste.

Analytical data

12,9% vol;

Vineyards

vineyards located in Rovereto di Gavi, the heart of the production area of Gavi.
Yield for hectare: 80-90 q.li.
Calcareous-clay soils. High density planting (4500 stumps/ha) with very high espaliers, to give a high foliar surface for each plant, about 1.4 mq.

Vinification

in steel, with temperature control and oxygenation of the must. The wine is left to rest on the yeasts in tanks steel until spring when it is then bottled.

Curiosity

in Alto Monferrato, immersed in the Piedmontese hills, we are about 30 km air line from the Ligurian Sea. In spring and summer the wind of the sea blows up here gently caressing the vines. Our old people call it “Marin”, this wine remembers in the scents and flavors this magical wind.

