



REUSA DIJ VENT

GAVI DEL COMUNE DI GAVI d.o.c.g. 2022

Vino bianco fermo, 100% da uve Cortese.
Produzione annua media: 5.000 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. 13,1% 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.





REUSA DIJ VENT

GAVI CITY of GAVI d.o.c.g. 2022

Still white wine, 100% from Cortese grapes
Average annual production: 5.000 bott.

“A voice 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 reflections greenish.

Perfume

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

Taste

Intense, persistent, sapid and fresh with peach aftertaste.

Analytical data

13,1% 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 planting density (4500 stumps/ha) with very high espaliers, to give a high foliar surface for each plant (about 1.4mq).

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 bottled.

Curiosity

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

