

GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

IL POGGIO

Il Gavi docg **Il Poggio** nasce da un vigneto di 60 anni di età media, sito fra i comuni di Gavi e Arquata Scrivia, ad un'altitudine di circa 350 mt. s.l.m. su un terreno calcareo e sassoso.

Potature e diradamenti severi per ridurre drasticamente la resa per pianta (di media si producono circa 30 Hl per Ettaro) ed ottenere uve ricche e concentrate, al fine di produrre un vino ricco di aromi e profumi tipici dell'uva Cortese, ma altrettanto in grado di esprimere al gusto struttura, buon corpo ed equilibrio.

VINO

DENOMINAZIONE: Gavi D.O.C.G.

UVE: Cortese

TIPOLOGIA: bianco di buon corpo e struttura

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: oltre 5 Anni

PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: 4.600 - in bottiglie da lt. 0,750

VIGNETI

ORIGINE: vigneto Il Poggio, sito fra il Comune di Gavi e Arquata Scrivia, in provincia di Alessandria, a circa 350 mt. di altitudine s.l.m. .

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera a guyot laterale, coltivazione biologica con inerbimento

TERRENI: marne argillose di origine vulcanica ricche di calcare, ricoperte da ghiaie alluvionali

DENSITA' D'IMPIANTO: 5.000 piante/ettaro

ETA' MEDIA: 60 anni

ESPOSIZIONE: sud/ovest

VENDEMMIA

PERIODO: settembre

METODO: differenziata, a mano, in cassette da 20 Kg. capacità

RESA PER ETTARO: in uva 60 quintali (1,2 Kg. per pianta), in vino 32 ettolitri

VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione pellicolare, in cui il mosto viene lasciato a contatto delle bucce per alcune ore, segue la spremitura soffice in pressa pneumatica. Segue la decantazione statica del mosto a bassa temperatura, dopodiché il mosto illimpidito inizia la fermentazione in serbatoi in acciaio-inox a temperatura costantemente controllata di 15/16° C. per mantenere inalterata la ricchezza tipica dei profumi del Cortese di Gavi: si protrae molto lentamente, anche per 20 giorni.

AFFINAMENTO

Il vino fiore ottenuto viene lasciato affinare sugli lieviti, le fecce nobili, per circa 6 mesi: durante questo periodo con assidua frequenza il vino viene vigorosamente agitato mediante batonnage affinché gli lieviti rimangano in sospensione; dopo l'imbottigliamento fa seguito un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima della commercializzazione.



Descrizione: Colore giallo paglierino intenso e brillante con lievi riflessi verdolini. Al naso profumi intensi e suadenti di fiori e frutta, con note che richiamano la pesca, la frutta tropicale, il tiglio ed il biancospino. Al palato si presenta ricco, pieno ed ampio, di buon corpo ed equilibrato grazie ad una vivace acidità. Finale lungo ed intenso, con note aromatiche e minerali. Con l'invecchiamento in bottiglia sviluppa note minerali che conferiscono sempre più complessità sia al profumo che al gusto.

Abbinamento: con antipasti e piatti di pesce, fritture e crostacei (meglio se alla griglia o arrostiti) e carni bianche. Formaggi a pasta media, freschi o a media stagionatura.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: insalatina di galletto e verdure di stagione, tagliolini al sugo di porri, coniglio al vino bianco; formaggio *Robiola di Roccaverano d.o.p. "del Bec"*, ottenuta con il latte delle capre appena ingravidate; la Robiola ottenuta con questo latte particolarmente denso e ricco ha un gusto decisamente più intenso e viene stagionata più a lungo rispetto alla versione classica.

Temperatura di Servizio: 12 - 14° C.