

GAVI DOCG IL POGGIO



DENOMINAZIONE: Gavi D.O.C.G.

UVE: Cortese

TIPOLOGIA: bianco di buon corpo e struttura

VIGNETI

ORIGINE: Vigneto Il Poggio nel comune di Gavi (AL), in Loc. Rovereto

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

TERRENI: prevalentemente argilloso e limoso, calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO: 4.500 piante/ettaro

ETA' MEDIA: 60 anni **ESPOSIZIONE:** sud/ovest

VENDEMMIA

PERIODO: settembre

METODO: differenziata, a mano, in cassette da 20 Kg. capacità a cui fa seguito un'ulteriore cernita manuale prima dell'inizio del processo di vinificazione

RESA PER ETTARO: in uva 65 quintali (1,4/1,5 Kg. Per ceppo), in vino 40 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 sui lieviti, le fecce nobili, per circa 6 mesi: durante questo

periodo con assidua frequenza il vino viene vigorosamente agitato mediante batonnàge affinché i lieviti rimangano in sospensione; dopo l'imbottigliamento fa seguito un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Il Gavi docg Il Poggio nasce da un vigneto di 60 anni di età media, sito fra i comuni di Gavi e Novi Ligure, 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 HI 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. 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 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 fresca o di media stagionatura . Temperatura di Servizio: 12 - 14°
C Potenziale di invecchiamento: oltre 5 anni