

Gavi DOCG

Le Marne

ANNATA: 2018

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2018 è stata caratterizzata da un periodo tardo invernale/primaverile con abbondanti precipitazioni nevose e poi piovose che hanno consentito un ideale ripristino della riserva idrica preziosa dopo un 2017 avaro di precipitazioni. L'inizio vegetativo è avvenuto nella normalità ma i mesi di maggio e inizio giugno hanno messo a dura prova l'abilità del viticoltore che è dovuto intervenire tempestivamente con trattamenti antiperonosporici ed operazioni agronomiche idonee mirate a mantenere una perfetta sanità. L'annata è proseguita con una fase estiva calda e asciutta, ma data l'abbondante quantità di produzione si è reso necessario un lavoro importante di eliminazione di grappoli in eccesso (diradamento del 30/35%) che ha consentito un prosieguo ideale di maturazione con grande equilibrio. È il periodo tardo estivo/autunnale con un clima ideale (giornate miti e notti fresche) che è stato il punto determinante per ottenere una perfetta maturazione e lo sviluppo di profumi freschi. La vendemmia è avvenuta da 20 al 26 settembre, periodo ideale delle annate classiche. Il Gavi Le Marne 2018 si presenta con note olfattive intense e fragranti e con un gusto ampio ed elegante di eccellente freschezza ed un raro equilibrio, caratteristiche che contraddistinguono le grandi annate del Gavi."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: cortese

SUOLO: argilloso marnoso

ESPOSIZIONE VIGNE: ubicate su alte colline, il mar Ligure a pochi chilometri a sud e i monti Appennini a ovest creano un microclima unico

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, preceduta dal diradamento estivo dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE: parziale macerazione a freddo seguita da una pressatura soffice e dalla fermentazione con lieviti indigeni per 12/15 giorni ad un'atmosfera compresa tra i 16 e 18 °C in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO: mediamente permane sui propri lieviti 3-4 mesi in vasche d'acciaio

COLORE: giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini

PROFUMO: elegante, fresco, con sentori di mela Golden, fiori di acacia, agrumi e crosta di pane

GUSTO: di buona struttura, fragrante. Buona la lunghezza, la rotondità e la sapidità sul finale

ABBINAMENTI: carpacci di carne e di pesce, sushi, spaghetti alle vongole grigliate di pesce

ALCOL: 12,65% | **ACIDITÀ:** 5,90 g/L | **PH:** 3,18

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-11° C

FORMATI: 0,375 L. - 0,750 L.

CHIUSURA: sughero

