Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
ROERO

Gavi
del Comune di Gavi DOCG

La nostra passione per i bianchi autoctoni piemontesi ci ha spinti nel 2009 a inserire in gamma anche il Gavi del Comune di Gavi, grazie alla collaborazione con un compagno di studi di Francesco alla Scuola enologica di Alba che possiede cantina e vigneti di famiglia a Rovereto di Gavi, in provincia di Alessandria. Un vigneto di 6 ettari viene dedicato alla nostra selezione e la vinificazione delle uve avviene in loco, mentre l'affinamento avviene nella cantina di Canale.



Il vino fiore ottenuto dopo la spremitura in pressa pneumatica viene lasciato affinare su lieviti selezionati per la fermentazione, che avviene in vasche d'acciaio a una temperatura di 15°C per 2-3 settimane. Il vino riposa nelle vasche per 4 mesi, durante i quali viene accuratamente agitato mediante bâtonnage ogni 15 giorni affinché i lieviti rimangano in sospensione.

È un Gavi dalla piacevole bevibilità, in cui convivono sia i tratti tipici del vitigno Cortese che lo stile enologico netto e pulito di Francesco Monchiero.

Vitigno: **Cortese 100%**
Zona di produzione: **Rovereto di Gavi (AL)**
Esposizione: **est**
Altitudine: **240 metri**
Resa per ettaro: **90 quintali**
Superficie: **6 ettari**
Gradazione: **12,5%**
Acidità: **5,0 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L)**
Prima annata: **2010**

Profilo sensoriale

Colore: il Gavi del Comune di Gavi ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.
Olfatto: persistenti note di fiori bianchi, mughetto, mandorla e pompelmo.
Gusto: sul palato il vino si presenta elegante e morbido, con tutti i componenti bilanciati e una fresca e piacevole nota acida.
Abbinamenti: ottimo per un aperitivo fresco e non stucchevole, il Gavi del Comune di Gavi si adatta particolarmente ad antipasti magri, crostacei e molluschi, risotti e piatti di pesce.