



ENRICO SERAFINO
1878



GRIFO DEL QUARTARO

Gavi docg
del Comune di Gavi
2023

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli.

NASO: ampio, delizioso, con profumo di fiori di campo, mandorle, frutti bianchi e gialli come mela, pera, prugna bianca e uva spina.

PALATO: fresco, secco, intenso, armonico e piacevolmente fruttato, morbido con buon corpo, acidità ben bilanciata e retrogusto piacevolmente lungo. Perfetta affinità naso-palato.

ABBINAMENTI

Si abbina con antipasti, piatti di crostacei e frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo e con il sushi

CARATTERE

Giovane	○ ● ○ ○ ○ ○	Affinato
Leggero	○ ○ ● ○ ○ ○	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	● ○ ○ ○ ○ ○	Legno

Temperatura di servizio
8 - 10 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Comune di Gavi

Uvaggio
100% Cortese

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
13%



TRATTAMENTO UVE

I grappoli sono selezionati a mano sul tavolo vibrante e raffreddati con neve carbonica per evitarne l'ossidazione e ridurre considerevolmente l'uso di solfiti. In seguito, questi sono sottoposti alla pressatura soffice. L'intero processo si svolge senza l'utilizzo di coclee al fine di trattare le uve nel modo più delicato possibile.

VINIFICAZIONE

Il mosto è ottenuto dalla pressatura soffice dei grappoli interi in ambiente inerte (azoto). Il mosto viene raffreddato prima della fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene solo in bottiglia per circa 3 mesi prima dell'uscita sul mercato.

Longevità
3 - 4 anni

Esposizione
S, SO

Età viti
10 - 25 anni

Terreno
Argilloso-limoso

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2023

L'annata è stata segnata da un inverno più freddo del precedente con piogge abbondanti che hanno sopperito al deficit idrico dell'annata precedente. La primavera è stata abbastanza piovosa, fattore che ha richiesto grande attenzione per scongiurare l'insediamento di fitopatie. Il mese di luglio ha avuto dei temporali molto forti con conseguenze disomogenee. L'inizio del mese di agosto è stato caratterizzato da un caldo intenso senza avere ripercussioni sullo stress idrico delle piante. La vendemmia è iniziata il 16 agosto, con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire con le varietà a bacca bianca vendemmiate a settembre e quelle a bacca rossa vendemmiate a ottobre inoltrato.

LA DIFFERENZA È

Grifo del Quartaro Gavi del Comune di Gavi è prodotto per preservare la freschezza e la fragranza proveniente dai vigneti del comune di Gavi, cuore della denominazione. Inoltre, la notevole differenza di temperatura tra il giorno e la notte tipica dell'area esalta il particolare aroma floreale di questo vino. Sorprendente bianco piemontese dalla piacevole longevità.