

GRIFO DEL QUARTARO

Gavi docg
del Comune di Gavi
2024

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 2024

L'annata 2024 verrà ricordata per essere una delle più piovose degli ultimi anni. Dopo un inverno mite con buone riserve idriche la primavera ha visto un rapido sviluppo della vegetazione. Il resto della stagione è stato caratterizzato da piogge abbondanti e temperature abbastanza equilibrate. La vendemmia si è svolta in tempi più tradizionali ed è stata intervallata da abbondanti piogge che hanno richiesto attenzioni particolari per le uve più tardive. La nostra vendemmia è iniziata il 19 agosto con l'Alta Langa ed è terminata il 13 ottobre con le uve Nebbiolo da Barolo.

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.