



ENRICO SERAFINO
1878



POGGIO DELLA RUPE

Gavi docg

del Comune di Gavi
MONTEROTONDO 2022

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli.

NASO: ampio, complesso, con note di fiori di campo, lavanda, salvia, frutta fresca quale agrumi, pesca bianca e albicocca.

PALATO: fresco, minerale, intenso con bel corpo bilanciato da acidità importante di lunghissima persistenza.

ABBINAMENTI

È vino da pesce: antipasti, crostacei e sushi. Sorregge anche salse dal sapore deciso. Ottimo come aperitivo.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
8 - 10 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Monterotondo di Gavi

Uvaggio
100% Cortese

Vendemmia
100% manuale in cassa

Alcool
13,5%



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. Una parte viene pigiata e macerata in pressa per una notte a freddo.

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 e dell'uva pigiata in ambiente inerte (azoto). La fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Viene affinato sui propri lieviti in acciaio per 6-7 mesi e successivamente in bottiglia.

Longevità

7 - 8 anni

Esposizione

S

Età viti

35 anni

Terreno

Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2022

L'annata è stata una delle più calde e siccitose in assoluto. A un inverno con una straordinaria carenza di precipitazioni e clima mite è seguito un periodo all'insegna del bel tempo, senza piogge significative per più di 180 giorni. A luglio le viti si sono autoregolate in base alla poca disponibilità di acqua e presentavano grappoli di forma contenuta. La vendemmia è iniziata il 10 agosto con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire subito dopo con le varietà a bacca bianca. La raccolta del nebbiolo è iniziata intorno alla metà di settembre. Si è potuto notare una qualità dei grappoli eccellente con uve sane seppure con produzioni più limitate.

LA DIFFERENZA É

Monterotondo Gavi del Comune di Gavi, grazie al particolare "terroir" caratterizzato da un suolo gessoso-solfifero e dal microclima, rappresenta la massima espressione del vitigno Cortese che in questo bicchiere raggiunge livelli di complessità ed eleganza unici. Questo vino vi sorprenderà anche per la sua longevità.