

GAVI LE PARODINE

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA



VITIGNO

100% Cortese.

COMUNE DEI VIGNETI

Capriata d'Orba. Provincia di Alessandria.

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Variabile, dai 10 ai 15 anni.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Completa, vigneto posto in piano.

TERRENO/SUOLO

Natura del substrato costituita da alluvioni sabbiose, siltose, argillose, con alterazioni rossastre.

RESA PER ETTARO

95 quintali per ettaro.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le uve selezionate di Cortese provenienti dal nostro singolo vigneto in località Le Parodine vengono raccolte e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene posto in fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Basso solfitaggio totale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene nei mesi di Settembre/Ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta fermo, di colore giallo paglierino chiaro, con sentori fini, floreali e fruttati, in particolare di tiglio e pompelmo con lievi note di pietra focaia. La sensazione gustativa è delicatamente complessa, fresca e sapida, con un finale equilibrato e persistente.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare aperitivi e brunch; a tutto pasto con primi e secondi di pesce e di verdura, minestre, carni bianche, carpioni, affettati delicati (lardo, prosciutti dolci, salame cotto), formaggi freschi o a maturazione breve, a pasta molle e filata. Prosciutto e melone.

TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, umido e ombreggiato in posizione orizzontale a 15° C circa.





GRAPE VARIETY

100% Cortese.

VINEYARDS IN

Capriata d'Orba. Province of Alessandria.

AVERAGE VINE AGE

Between 10 and 15 years.

VINEYARD EXPOSURE

Full sunlight exposure.

SOIL TYPE

Sandy-clay loam soil with a dark-reddish to brown color.

YIELD

95 quintals per hectare.

VINIFICATION

Selected Cortese grapes from our single vineyard in Le Parodine are hand-picked and transported to the cellar when correct level of ripeness is reached. Traditional winemaking techniques follow a gentle pressing. The free-run juice is fermented at controlled temperatures in stainless steel vats with selected yeasts. Sulphur dioxide additions are kept low.

TRAINING SYSTEM

Guyot-pruned. Low yield per hectare. Attentive canopy management via green pruning and selective thinning; minimal chemical treatments. Grapes are picked in September or October.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A still wine with a pale, straw-yellow gleam, our 100% Cortese proffers delicate flower and fruity sensations with notes of linden blossom, grapefruit, and a flinty character. It is crisp and zesty, with a balanced and lingering finish.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or as a companion to brunch; with first or second courses of fish and vegetables, poultry or pork, anything soured delicate charcuterie (lardo, sweet prosciutto, cooked salami) and fresh or semi-ripe cheese (both soft or stretched-curd). A perfect match for skewered melon & prosciutto.

TEMPERATURE AND STORAGE

The wine should be stored horizontally in a cool (about 15 °C) damp environment, away from direct sunlight.

**GRADAZIONE ALCOOLICA
ALCOHOL BY VOLUME**

12%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE**

9° C

