



## **IL CASTELLO GAVI DOCG**

Prodotto ed imbottigliato all'origine dall'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola, Tassarolo (Italia)

### **AREA DI PRODUZIONE**

Vigneti selezionati nel comune di Tassarolo, situato nell'area di produzione del Gavi DOCG, in Piemonte.

### **TERRENO**

Marnoso, limoso - argilloso, con un buon contenuto di sostanza organica grazie all'utilizzo dei sovesci, dei preparati biodinamici e del cumulo biodinamico. Altitudine: 300 metri s.l.m.

### **VITIGNO**

Cortese di Gavi (100%)

### **TECNICA DI PRODUZIONE**

La parte collinare dei vigneti di Castello di Tassarolo racchiude da sola tutte le caratteristiche per offrire il grande vino. Fin dalla potatura e successivamente con l'attenta coltivazione biodinamica, esso gode di particolari attenzioni, premiate dall'ottenimento di uve particolari, che esprimeranno nella loro completezza una qualità Superiore. La raccolta tardiva, esclusivamente manuale, una leggera criomacerazione e una pressatura soffice volta alla resa di massimo il 60% in mosto, consente di fermentare un mosto dalle peculiarità che andranno successivamente a caratterizzare il vino. La fermentazione è condotta a bassa temperatura. Con l'ottenimento del vino ogni operazione, fino all'imbottigliamento, è volta a preservare la qualità cercata.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Colore:** Giallo paglierino di buona intensità con accattivanti riflessi verdognoli.  
**Bouquet:** Di profumo intenso con note floreali e di agrume maturo.  
**Sapore:** Gusto morbido, vivo e persistente.  
**Lieviti:** Indigeni, delle nostre uve  
**Produzione:** Bottiglie 30.000  
**Grado Alcolico:** 12 - 12.5% by Vol.  
**Acidità Totale:** 5,30 g/l circa  
**Certificazione:** Certificato BIOLOGICO e VEGAN da BIOS, BIODINAMICO da AgriBioDinamica.

E' un eccellente aperitivo. Si abbina ai cibi più raffinati della cucina nazionale e internazionale. Servire ad una temperatura di 9-10°C.



CASTELLO DI TASSAROLO  
*Marchesi Spinola dal 1367*