



## **SPINOLA GAVI DOCG**

Prodotto e 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, 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**

L'elevata superficie vitata dell'Azienda agricola Castello di Tassarolo e il numero di bottiglie prodotte rispetto ad essa, consente di effettuare in campo una selezione particolareggiata, volta all'ottenimento di un prodotto di qualità. L'uva, raccolta manuale in cassette forate da massimo 19 Kg, è introdotta in cantina e immediatamente pressata con l'ausilio di una moderna pressa pneumatica. Soltanto il mosto fiore è trasferito in vasche termo-condizionate per l'inizio della fermentazione che avviene a temperatura controllata, senza forzature in termini di tempo e sotto una vigilanza analitica costante.

Con la completa trasformazione degli zuccheri in alcol si ottiene il vino di cui non si andranno ad intaccare le caratteristiche intrinseche fino all'imbottigliamento.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** Giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli.

**Bouquet:** Di profumo intenso, con note floreali, di fiori d'arancio e camomilla.

**Sapore:** Fresco, fragrante, leggero, vivo e persistente.

**Lieviti:** Indigeni, delle nostre uva.

**Produzione:** 40.000 bottiglie

**Grado alcolico:** 12 - 12.5% by Vol

**Acidità totale:** 5,20 g/l

**CERTIFICAZIONE:** Certificato BIOLOGICO e VEGAN da BIOS, BIODINAMICO da AgriBioDinamica.

Si accompagna perfettamente con i piatti più delicati della cucina nazionale e internazionale. Servire a temperatura di 9-10°C



CASTELLO DI TASSAROLO  
*Marchesi Spinola dal 1367*