

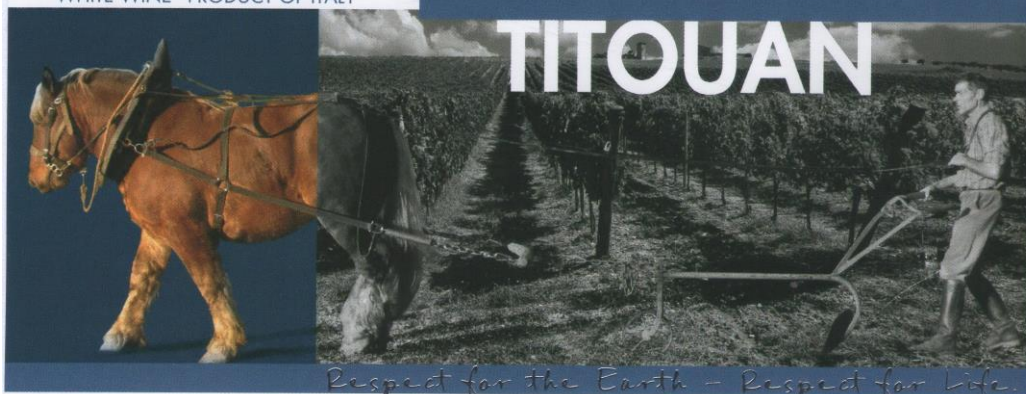
**TITOUAN**

**GAVI DOCG Senza Solfiti aggiunti**

CASTELLO DI TASSAROLO  
*Marchesi Spinola dal 1367*

www.castelloditassarolo.it

WHITE WINE - PRODUCT OF ITALY



**GAVI**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA DEL COMUNE DI TASSAROLO

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CASTELLO DI  
TASSAROLO DEI MARCHESI SPINOLA, TASSAROLO-ITALIA

Questo elegante Gavi, affinato in botti di legno,  
prende il nome da uno dei cavalli francesi che  
ci aiutano a lavorare la terra. Quest'agricoltura  
tradizionale, insieme ai metodi biodinamici crea  
un vero vino artigianale, equilibrato e raffinato  
con profumo di fiori e pasca bianca.

**VINO BIOLOGICO**

Organismo di controllo autorizzato MIPAAF IT BIO.005

Operatore controllato n V118



750ML e ALC.13%VOL



NO SOLFITI AGGIUNTI

2013

L 0794

**GAVI**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEL COMUNE DI TASSAROLO

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 del cumulo biodinamico. Altitudine: 300 metri s.l.m.

### VITIGNO

Cortese di Gavi (100%)

### TECNICA DI PRODUZIONE

Di questo Gavi non si può parlare veramente di tecnica di produzione perché questo vino è creato fuori, alla luce, dalla natura stessa. Infatti a scolpire questo vino è l'uva biodinamica che cresce in una particolare vigna lavorata solo da Henry e dal suo cavallo Titouan, dopo un anno segnato da duro lavoro, nel silenzio della natura. Questa vigna dove la terra è particolarmente soffice e ricca di humus crea viti speciali che portano a maturazione un frutto resistente, vitale, ricco di sostanze benefiche che danno un particolare sapore e profumo a questo vino. Il lavoro in cantina è particolarmente delicato e di grande responsabilità, volto a non rovinare cosa, meritatamente, ci è regalato. Si accompagna in fatti il mosto con rispetto ed attenzione, in botti di legno fino all'imbottigliamento dopo il quale esce alla luce da cui è nato per ritornare nel mondo. Per preservare la sua autenticità e genuinità non vengono aggiunti solfiti in nessuna forma. Questo vino è 100% naturale.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Giallo paglierino di media intensità, con riflessi dorati appena accennati.
- Bouquet:** Di profumo intenso, ma elegante, caratteristico, con sentori floreali che accompagnano una vinosità appagante
- Sapore:** Fragrante, avvolgente, quasi caldo in bocca per un'acidità delicata e presente in modo equilibrato.
- Lieviti:** Indigeni, delle nostre uve.
- Produzione:** Bottiglie 6.000
- Grado Alcolico:** 13% by Vol.
- Acidità Totale:** 5,15 g/l
- Certificazione:** Certificato BIOLOGICO e VEGAN da BIOS, BIODINAMICO da AgriBioDianmica e ORGANIC da USDA.

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