



ALBORINA

GAVI - D.O.C.G.

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 D.O.C.G., 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 produzione di questo vino implica di per sé un'alta qualità dell'uva trasformata, ottenuta da un'attenta **coltivazione biodinamica** del vigneto. L'**esperienza di tanti anni** ci ha portato a selezionare soltanto uno dei vigneti più vecchi sui **17 ettari presenti**. L'uva, raccolta a mano, in piccole casse, è pressata per ottenere un mosto che, una volta pulito, va in **fermentazione in vasche di acciaio inox**. A **5 gradi** alcolici una parte di questo mosto parzialmente fermentato è trasferito in barrique Francesi, dove esaurisce tutti gli zuccheri. Dopo una **lenta decantazione statica** e l'**allontanamento** delle fecce più grandi, comincia il periodo di affinamento che si protrae **per circa 9 mesi**. L'unione di questa quota di vino a quella rimasta in acciaio determina come risultato un vino **energico, ma elegante e fresco**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore

Giallo paglierino intenso con accentuati riflessi giallo-verdi.



Bouquet

Di profumo intenso, delicato, complesso, con note di legno avvertibili ma discrete, non invadenti.



Sapore

Gusto morbido, avvolgente di una consistenza e lunghezza ricercata.



Lieviti

Indigeni, delle nostre uve.



% Grado Alcolico

12.5 - 13% by Vol.



Acidità Totale

5.30 g/l circa



Produzione

6.000 Bottiglie



Certificazioni

Certificato "Biologico e Vegan" da BIOS; "Biodinamico" da AgriBioDinamica.

CONCLUSIONI

Vino da **aperitivo** e da tutto pasto. Si abbina a piatti di carne e di pesce, formaggi, pasta e risotti, piatti a base di verdure. Invecchia molto bene fino a **15-20 anni**. Servire ad una temperatura di **10-11°C**.