

CASTELLO
DI TASSAROLO



Marchesi
Spinola dal 1367



IL CASTELLO 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 parte collinare dei vigneti di Castello di Tassarolo, la più antica, 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.**

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.



Grado Alcolico

12 - 12.5% by Vol.



Acidità Totale

5,30 g/l circa



Produzione

30.000 Bottiglie



Certificazioni

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

CONCLUSIONI

È un **eccellente aperitivo**. Si abbina a piatti di pesce, carni bianche, formaggi, pasta, piatti di riso e verdure. Servire ad una temperatura di **9-10°C**