



## MARCHESI SPINOLA

### 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

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 manualmente** 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 uve.



#### Grado Alcolico

12 - 12,5% by Vol.



#### Acidità Totale

5,20 g/l circa



#### Produzione

40.000 Bottiglie



#### Certificazioni

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

## CONCLUSIONI

Si accompagna perfettamente con piatti di pesce, riso, pasta, verdure, carni bianche e formaggi. Servire a temperatura di **9-10°C**