



OMBRA

GAVI - D.O.C.G. IN ANFORA

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

🍇 VITIGNO

Cortese di Gavi (100%)

TECNICA DI PRODUZIONE

Questo vino naturale ha solfiti molto bassi, aggiunti solo prima dell'imbottigliamento. L'uva proviene da un vecchio vigneto, meno di un ettaro, in cima alla collina. Dopo la vendemmia in piccole cassette, il mosto viene **versato in anfore fatte a mano, di forma sferica**, insieme all'uva semi pigiata. In queste **belle e spaziose giare**, la fermentazione si sviluppa in **un movimento circolare e uniforme**. Una volta terminata la fermentazione, l'uva giace ancora qualche tempo sul fondo. Viene imbottigliato dopo aver risposato quasi un anno nella **terracotta** che permette al vino una speciale **ossigenazione**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore

Dai riflessi verdognoli accompagnati da un giallo paglierino intenso che evidenzia la presenza del vino nel bicchiere.



Bouquet

Intenso, immediato, quasi violento. Privo di deviazioni o coperture. Quello dell'uva trasformata.



Sapore

Ampio, gradevole, puro, che sa di Natura.



Lieviti

Indigeni, delle nostre uve.



Grado Alcolico

13% by Vol.



Acidità Totale

5,02 g/l circa



Produzione

2.000 Bottiglie



Certificazioni

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

CONCLUSIONI

È un ottimo aperitivo e si accompagna perfettamente con i piatti di pesce, formaggio, carne bianca, verdure, riso e pasta. Servire ad una temperatura di **9-10°C**