



SPINOLA

GAVI - D.O.C.G.

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

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

È convinzione dell'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo che il Vino e la sua relativa qualità, **si ottenga in Vigneto. La Biodinamica**, alla quale l'azienda si è votata, le ha consentito di produrre un' uva **in equilibrio con l'ambiente** e, soprattutto, con se stessa. La sua accurata **raccolta manuale**, la sua trasformazione con l'ausilio della moderna tecnologia, che consente di utilizzare il freddo, e le conoscenze date dall'esperienza di tanti anni nella vinificazione, hanno portato a produrre un Gavi **senza l'addizione di Solforosa** in qualunque sua forma. Il risultato **è sorprendente**, diverso, nuovo. Finalmente un vino dalle **spiccate verità**, che evidenzia in tutte le sue caratteristiche organolettiche le sue peculiarità.

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

12 - 12,5% by Vol.



Acidità Totale

5,20 g/l circa



Produzione

20.000 Bottiglie



Certificazioni

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

CONCLUSIONI

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