

CASTELLO
DI TASSAROLO



Marchesi
Spinola dal 1367



TITOUAN

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

Di questo Gavi non si può parlare veramente di tecnica di produzione perché questo vino è **creato fuori, alla luce, dalla natura stessa**. Infatti a scolpire questo vino è l'uva biodinamica che cresce in una particolare vigna lavorata **solo dai nostri cavalli**, dopo un anno segnato da duro lavoro, **nel silenzio della natura**. Questa vigna, dove la terra è particolarmente soffice e ricca di humus, crea viti speciali che portano a maturazione un frutto resistente, vitale, ricco di sostanze benefiche che danno un particolare sapore e profumo a questo vino. Il lavoro in cantina è **particolarmente delicato** e di **grande responsabilità**, volto a non rovinare cosa, meritatamente, ci è regalato. Si accompagna, infatti, il mosto con rispetto e attenzione, **in botti di legno Francesi** fino all'imbottigliamento dopo il quale esce alla luce da cui è nato per ritornare nel mondo. Per preservare la sua autenticità e genuinità non vengono aggiunti solfiti in nessuna forma.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore

Giallo paglierino di media intensità, con riflessi dorati appena accennati.



Bouquet

Di profumo intenso, ma elegante, caratteristico, con sentori floreali che accompagnano una vinosità appagante.



Sapore

Fragrante, avvolgente, quasi caldo in bocca per un'acidità delicata e presente in modo equilibrato.



Lieviti

Indigeni, delle nostre uve.



Grado Alcolico

13% by Vol.



Acidità Totale

5,15 g/l circa



Produzione

6.000 Bottiglie



Certificazioni

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

CONCLUSIONI

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