

CASTELLO
DI TASSAROLO



Marchesi
Spinola dal 1367



METODO CLASSICO MILLESIMATO

GAVI D.O.C.G. - EXTRA BRUT

Prodotto dall'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo
dei Marchesi Spinola, Tassarolo (Italia).

📍 AREA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà 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

È il metodo classico che interpreta perfettamente il gioioso rito dell'aperitivo. Il processo di vinificazione inizia con una **raccolta precoce delle uve** Cortese di Gavi. Segue la **prima fermentazione** e l'imbottigliamento in presenza di zuccheri e lieviti. Infine, conclude il processo, una lunga permanenza sui lieviti della **seconda fermentazione** in bottiglia: **oltre 24 mesi**. Quando è pronto, viene sboccato e viene messo il tappo a fungo. Tutto ciò contribuisce alla realizzazione di questo extra brut raffinato dalle bollicine fini, che conferisce un'effervescenza delicata, generosa e persistente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore

Dorato chiaro, vivace e luminoso.



Bouquet

Intenso e persistente; da una prima impressione di fruttato si passa a intensi aromi di cioccolato bianco, che si ammorbidiscono in miele e spezie, dando un'impressione complessiva di grande eleganza.



Sapore

Secco, pieno, fresco, fermo e deciso; sensazione di lunga durata, vellutata, con affinamento dato dal lungo periodo di contatto con i lieviti.



Lieviti

Indigeni, delle nostre uve.

% Grado Alcolico

12,5%



Acidità Totale

Circa 5,7 g/l



Pressione

6,3 ATM



Produzione

5.000 Bottiglie



Certificazioni

Certificato "Biologico"
da BIOS.

CONCLUSIONI

Ottimo aperitivo e vino per festeggiamenti. Può accompagnare piatti di pesce, carni bianche, riso, pasta e dolci. Servire a una temperatura di **7-8°C**