

VILLA SPARINA
MONTEROTONDO
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

2018

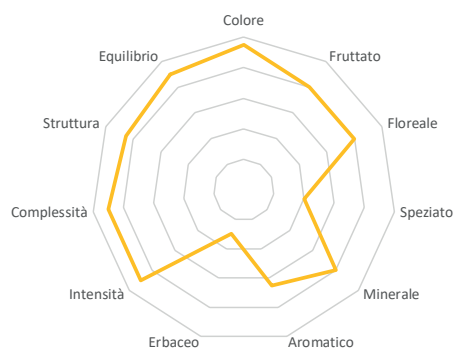


Il Villa Sparina Monterotondo è ottenuto dalle migliori uve, provenienti da storiche vigne di proprietà favorevolmente esposte. Vinificato separatamente e con procedure artigianali, il Monterotondo si presenta di colore dorato con una bella lucentezza e una buona consistenza.

Al naso si apre con sentori di pera e agrumi, poi subentrano note di spezia di particolare eleganza.

Al palato è di ottima freschezza e buona beva, caratterizzato da una bella sapidità e una buona morbidezza. È un vino equilibrato e persistente, un vino con grande personalità dove risalta la mineralità, sapidità, acidità, nerbo, e longevità tipica del vitigno Cortese.

Si serve alla temperatura di 12°



Prima annata di produzione 1997

Vitigno 100% Cortese del Comune di Gavi

Esposizione e altimetria Prevalente Sud-Sud Ovest; 310-350 m.s.l.m.

Tipologia di terreno Argillo-Marnoso

Sistema di allevamento Guyot, 4200 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione 40 anni

Epoca della vendemmia Fine settembre, inizio Ottobre; raccolta manuale in cassetta

Vasche di fermentazione Acciaio inox in prevalenza

Temperatura di fermentazione Termo controllata a 19/20° C

Durata della fermentazione Tre settimane

Affinamento Per 24 mesi nelle nostre storiche cantine

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO