

Villa Sparina 10^{anni}

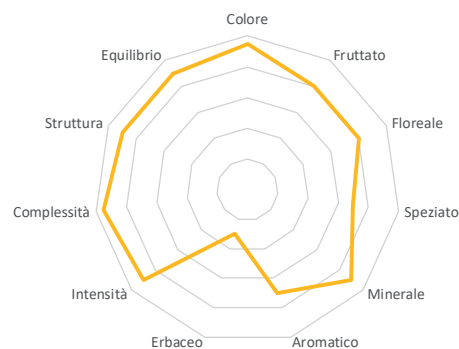
GAVI

DEL COMUNE DI GAVI DOCG

2009

È il Cru di Villa Sparina ottenuto dalle migliori uve, provenienti da storiche vigne di proprietà favorevolmente esposte. Vinificato separatamente e con procedure artigianali, il "Villa Sparina10" è un vino di grande personalità che stupisce per la sua freschezza e mineralità e che, nonostante i suoi 10 anni di affinamento in bottiglia, si presenta ancora molto giovane. Al naso è complesso ed elegante, spiccano note di frutta secca e spezie. In bocca è fine e persistente con sentori di anice e menta; si ritrovano anche aromi fruttati resi intensi dall'importante struttura, ma nello stesso tempo freschi grazie alla vivace nota acida.

Si consiglia il servizio a 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

Gradazione: 13,5%

Epoca della vendemmia: fine settembre, inizio Ottobre; raccolta manuale in cassetta.

Vasche di fermentazione: le prime 24 ore in acciaio, successivamente si passa a una fermentazione in legno. Metà in botte legno grande, a temperatura controllata, e l'altra metà in barriques (15% legno nuovo; 85% di 2°/3° passaggio) per 12 mesi, con battonage saltuari.

Temperatura di fermentazione: Termo controllata a 19/20° C

Durata della fermentazione: Tre settimane

Affinamento: Dodici mesi in legno, 9 mesi in acciaio a temperatura controllata; Per almeno 10 anni in bottiglia nelle cantine storiche.

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO