



# Sole sul Poggio

Gavi Docg del Comune di Gavi - Rovereto

**UVE:** Gavi 100%

**TIPOLOGIA:** Vino bianco fermo Docg

**SUOLO:** Terre rosse da argille ferrettizzate, ghiaie e sabbie, moderatamente profondo, con pH neutro e buona ritenzione idrica

**TERRITORIO:** Colline a nord di Gavi, in località Rovereto. Altitudine media 330 mt

**IMPIANTO:** Allevamento a guyot, 4.200 ceppi/ha, resa 95 q.li/ha, esposizione est-ovest

**COLTIVAZIONE:** Conduzione in conversione biologica, inerbimento a file alterne, nutrizione con stallatico, nessuna defogliazione

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta a maturità enologica

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Fermentazione malolattica completamente svolta, affinamento in tonneau di acacia per 12 mesi. Chiarifica statica ed imbottigliamento con minima aggiunta di solfiti. Affinamento per almeno sei mesi in bottiglia, prima della vendita

**DATI ANALITICI:** Alcol 13% - Zuccheri residui <0,5 g/lit - Acidità totale 5,7 g/lit

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Sole sul Poggio è una vera prova d'autore, nata per dimostrare che il Gavi può essere un grande bianco da invecchiamento. Il suo vestito è un magnifico giallo dorato che profuma di fiori bianchi, vaniglia, mentuccia e maggiorana, racconta la dolcezza tropicale dell'ananas ed esprime l'austera solennità minerale della grafite e della pietra focaia. In bocca entra vellutato, corposo con una piacevole acidità agrumata e richiami alla frutta bianca. Continua teso, speziato, sapido e chiude con note saporite di zenzero e pepe bianco

**ABBINAMENTI:** Quelli che non ti aspetti. Robiola di Roccaverano, formaggi affumicati, formaggi saporiti freschi oppure a media stagionatura, salame di Varzi, spiedini di maiale, faraona al forno, coniglio alle olive. Da provare con primi piatti ai funghi e piatti lievemente speziati d'ispirazione orientale

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12/14 °C

