

CASTELLARI BERGAGLIO



2009 GAVI DOCG DI GAVI ROLONA

DATA VERSIONE

Marzo 2010

VIGNETI

Vigneti di collina nel comune di
Gavi

INFORMAZIONI DI VENDEMMIA

10 Settembre – 22 Settembre
2.5kg per pianta e 95 quintali per
ettaro

DATA TECNICI

Alcool 13,5% vol
Acidità Totale 5,1 g/l



CASTELLARI BERGAGLIO

FRAZ.ROVERETO – 15066 GAVI (AL)
Tel +39.0143644000–Fax +39.0143644900
email:gavi@castellaribergaglio.it
web:www.castellaribergaglio.it

L'ANNATA 2009

La qualità delle uve in vigna richiede sempre una buona partecipazione del clima. Quello del 2009 è stato un anno dove l'hanno fatta da padrone l'inverno e l'estate, e come ormai si dice "senza mezze stagioni". L'inverno verrà ricordato per le abbondanti nevicate e si parla di accumuli totali di circa 2 metri, mentre l'estate ci ha fatto tornare in mente quella rovente del 2003 con temperature elevate. Quest'anno c'è stato molto da correre tra i vigneti, perché prima la neve e poi il fango e la pioggia, hanno rallentato e fermato i lavori. In primavera i tralci hanno avuto un'esplosione di vegetazione, sana e regolare, che hanno richiesto enormi sforzi manuali per dargli la massima attenzione. Con l'avvicinarsi della vendemmia, si è notato un minor numero di grappoli sulla pianta e il 27 agosto abbiamo iniziato i rilievi sui campionamenti delle uve (in linea di tendenza con le altre annate) che hanno subito mostrato il carattere di questa annata: potenza alcolica.

Il 10 settembre è iniziata la raccolta delle uve, con quattordici giorni di anticipo rispetto al 2008 ma nello stesso giorno del 2007 che si presentavano sane e ricche di zuccheri.

IL VIGNETO

Equilibrio e facilità di beva sono gli aggettivi che caratterizzano questo vino. Di grande freschezza i profumi, con intensi e persistenti sentori di frutta bianca (pera), mela verde, fieno, buona e spiccata mineralità e aromi citrini (cedro). Gusto importante al palato con buona persistenza, dove la rinfrescante vena acida conferma la tipicità mai demodè di questo Gavi. Da servire a 10° C in bicchieri a tulipano. Se è vero che alla base della qualità dei vini ci sono i vigneti, si dovrebbe poterlo dimostrare mettendo a confronto i Gavi "Fornaci" e "Rolona". Le differenze tra questi due vini sono tutte nel vigneto. Il primo proviene dal vigneto "Fornaci" in Comune di Tassarolo mentre il "Rolona" proviene da vigneti posti nel Comune di Gavi. E' quindi la diversa composizione dei terreni, la loro età, i cloni, la densità di impianto ed il microclima che contraddistinguono i due appezzamenti, che danno alle uve caratteristiche tanto diverse. L'assaggio dei due vini in comparazione, può essere un'esperienza "didattica", appunto perché mostra chiaramente l'incidenza del vigneto nella qualità di un vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono immediatamente trasferite in cantina dove subiscono una pressatura soffice per estrarre dagli acini solo la parte migliore. La fermentazione, a temperatura controllata (18-20° C. per mantenere inalterata la ricchezza tipica dei profumi del Cortese di Gavi), si protrae molto lentamente anche per 20 giorni. L'imbottigliamento viene fatto nei mesi di Febbraio, Marzo per consentire al vino un minimo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.