

CASTELLARI BERGAGLIO



2009 GAVI DOCG SALLUVII

DATA VERSIONE
Marzo 2010

VIGNETI
Vigneti di collina nel
comprendorio del Gavi

INFORMAZIONI DI
VENDEMMIA
10 Settembre - 22 Settembre
2.5kg per pianta e 95 ql/ha

DATA TECNICI
Alcool 12.5% vol
Acidità Totale 5,2 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 richie 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

Si tratta di quello che viene comunemente definito il "vino base" dell'azienda. I vigneti occupano diversi appezzamenti all'interno del comprendorio del Gavi e provengono da terreni di diverse composizioni. Un particolare accenno al significato del nome di questo vino: Salluvii infatti è il nome delle popolazioni che occupavano nell'antichità la zona di Gavi.

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.

LA DEGUSTAZIONE

E' estremamente piacevole fin dalla primavera successiva alla vendemmia, ma raggiunge la sua maggiore godibilità dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia. Non teme alcuni anni di permanenza in bottiglia.