

CASTELLARI BERGAGLIO



2008 GAVI DOCG DI TASSAROLO FORNACI

DATA VERSIONE

Marzo 2009

VIGNETI

Vigneti di collina nel comune di Tassarolo

INFORMAZIONI DI VENDEMMIA

24 Settembre – 3 Ottobre
2.5kg per pianta e 95 quintali per ettaro

DATA TECNICI

Alcool 12% vol
Acidità Totale 5,3 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 2008

Pensiamo che il 2008 sarà ricordato come un anno molto particolare dal punto di vista climatico: una primavera molto piovosa e una estate non particolarmente calda. Questo ha creato non poche difficoltà nella coltivazione e prevenzione dalle malattie nella zona di Gavi, che comunque siamo riusciti a ben contrastare. Rispetto alla vendemmia 2007 l'annata 2008 si farà notare per un minore grado alcolico ma con un ottimo bilanciamento tra freschezza, acidità e profumi. Le operazioni di raccolta sono iniziate il 24 settembre e terminate dopo dieci giorni di tempo buono e prevalentemente asciutto.

IL VIGNETO

Si tratta di quello che viene comunemente definito il “vino base” dell'azienda. Questa definizione non rende, però, onore all'impegno profuso nella sua produzione perché fa pensare ad un vino cui non si dà particolare importanza. Essendo il vino prodotto in maggior quantità, è quello che più di tutti contribuisce a far conoscere la qualità della produzione, per questo ci teniamo in modo tutto particolare. Raggiunge il numero più alto di persone cui la nostra azienda fa assaggiare il frutto del proprio lavoro e quindi non possiamo permetterci di sbagliare come con qualsiasi altro dei nostri vini più “importanti”. I vigneti, sempre di proprietà, si trovano in Comune di Tassarolo e si chiamano così per via di una fornace di mattoni che un tempo esisteva al loro posto. Ciò spiega anche la tipologia particolarmente argillosa dei terreni.

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.