

CASTELLARI BERGAGLIO



2008 GAVI DOCG DI GAVI ROVERETO-VignaVecchia

DATA VERSIONE

Giugno 2009

VIGNETI

Vigneti di collina nel comune di
Gavi

INFORMAZIONI DI VENDEMMIA

24 Settembre – 3 Ottobre
2 kg per pianta e 66 quintali per
ettaro

DATA TECNICI

Alcool 12,6% vol
Acidità Totale 5,4 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

Quando si fa un lavoro con passione e con il desiderio di valorizzare il patrimonio a propria disposizione cercando di trarne il meglio, non sempre le scelte derivanti dalle decisioni che si prendono hanno un obiettivo esclusivamente economico, anzi. Spesso con questo obiettivo non si guarda alla redditività del lavoro, ma alla soddisfazione ed al piacere di fare cose particolari. L'esempio calza a pennello nel caso di questo vino. Da qui, infatti, la scelta di mantenere in vita, con costi di lavorazione altissimi a fronte di rese bassissime, un vigneto di più di 80 anni. Si tratta di un patrimonio storico e genetico eccezionale. "Rovereto" è il nome della frazione dove si trova il centro aziendale e tutto intorno si stagliano vigneti e boschi di rovere, un tempo ancora più imponenti, da cui la zona prende appunto il nome. Oltre alla vecchiaia dei vigneti (quindi la presenza di coloni prefillossera), anche la speciale composizione del terreno, l'esposizione dei vigneti di questa zona ed il microclima particolarissimo che crea proprio la presenza dei boschi, danno al Rovereto Gavi docg di Gavi "Vignavecchia" caratteristiche organolettiche tanto particolari.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono lasciate macerare per molte ore a bassa temperatura con, a seguire, una pressatura soffice. La fermentazione, sempre 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. In primavera viene imbottigliato perché abbia un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima di essere consumato.

LA DEGUSTAZIONE

Pur essendo estremamente piacevole fin dalla prima estate successiva alla vendemmia, raggiunge la sua maggiore godibilità dopo un anno di affinamento in bottiglia. Correttamente conservato mantiene le sue caratteristiche per vari anni.