



CASTELLARI BERGAGLIO



# “FORNACI”

GAVI DOCG DEL COMUNE  
DI TASSAROLO



## IL VIGNETO

Vigneti di collina nel comune di Tassarolo.

Vino fine e delicato, per nulla banale. Profumi floreali (biancospino e mughetto) e fruttati (banana) accompagnati da note agrumate, fieno e menta. Gusto di grande equilibrio con un finale ricco di note nuovamente fruttate e ben bilanciate da una gradevole freschezza. Il classico vino che starebbe bene a tavola tutti i giorni, o quasi. Da servire a 10° C in bicchieri a tulipano. 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.

## INFORMAZIONI DI VENDEMMIA

6 Settembre - 14 Settembre

2.5kg per pianta e 95 ql/Ha

## 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.

## DATI TECNICI

Alcool 12%vol

Acidità Totale 5,2 g/l

## 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.