



CASTELLARI BERGAGLIO

# “ROLONA”

GAVI DOCG DEL COMUNE  
DI GAVI



## IL VIGNETO

Vigneti di collina nel comune di Gavi

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.

## 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 5,1 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.

[www.castellaribergaglio.it](http://www.castellaribergaglio.it) | [gavi@castellaribergaglio.it](mailto:gavi@castellaribergaglio.it)

Castellari Bergaglio Fraz. Rovereto, 136 15066 Gavi (AL) ITALY Phone +39.0143.644000 +39.0143.1915182 Fax +39.0143.644900