



CASTELLARI BERGAGLIO

# "SALLUVII"

GAVI DOCG



## IL VIGNETO

Vigneti di collina nel comprensorio del Gavi.

Si tratta di quello che viene comunemente definito il "vino base" dell'azienda. I vigneti occupano diversi appezzamenti all'interno del comprensorio 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.

## 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 12.5% 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.

[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