

VILLA SPARINA GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

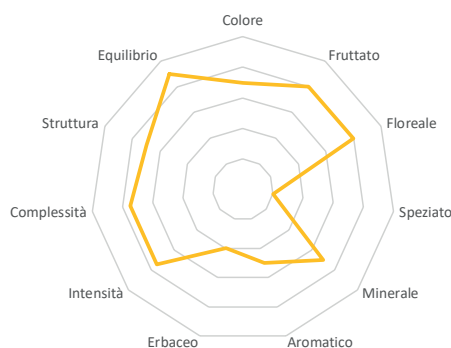
2019



*Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumi di fiori bianchi e di frutta fresca con toni che
richiamano gli agrumi.*

*Sapore pieno, ricco, morbido e avvolgente con note
aromatiche nobili, derivate dalla completa maturazione
delle uve, che ne esaltano il carattere.*

Si serve alla temperatura di 10-12°C



Prima annata di produzione - 1974

Vitigno - 100% Cortese del Comune di Gavi

Esposizione e altimetria - Prevalente Sud-Sud Ovest; 250-300 m s.l.m.

Tipologia di terreno - Argillo-Marnoso

Sistema di allevamento - Guyot, 4200 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione - 30 anni

Resa di uva per ettaro - 90/95 quintali

Epoca della vendemmia - Metà settembre, inizio Ottobre

Vasche di fermentazione - Acciaio inox

Temperatura di fermentazione - Termo controllata a 18° C

Durata della fermentazione - Tre settimane



JAMES SUCKLING.COM
92

WINE ENTHUSIAST
THE
ENTHUSIAST
100
#94

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO