LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Gavi di Gavi 'Monterotondo'
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Villa Sparina
Style de vin	rond, puissant, sec, très épicé, notes boisées en équilibre
Appellation	DOCG Gavi di Gavi
Cépages	100% cortese
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	La Villa Sparina, dirigée par Massimo Moccagatta, se consacre depuis de nombreuses années au cortese, un des cépages blancs les plus personnels du Piémont. Le domaine a d'ailleurs collaboré à l'accession de l'appellation Gavi, à base de cortese, au statut de DOCG. La Villa Sparina est installée au nord de Gavi, ce nom désignant à la fois l'appellation et un village. Certains vins peuvent dès lors porter le nom de Gavi di Gavi. Selon la loi, l'appellation porte sur des vins tranquilles, frizzante et spumante. La Villa Sparina les a tous en assortiment, la version tranquille plaisant le plus à l'étranger. Sous un climat bourguignon et une philosophie du même acabit, l'accent est mis sur le fruité naturel avec des notes de pêche et d'abricot. Le cru spécial 'Monterotondo' affiche la qualité ultime qu'un cortese peut atteindre à Gavi. Avec ses deux Monferrato, la maison démontre qu'elle a aussi un certain talent pour le barbera. L'œnologue Federico Curtaz profite d'un climat frais pour donner à ses vins l'élégance et le fruité nécessaires pour escorter dignement la gastronomie contemporaine proposée par l'excellent restaurant 'La Gallina' du domaine. On peut également y passer la nuit (la Villa Sparina est un resort). La maison d'hôtes 'L'Ostelliere', juste au-dessus des caves à vin, propose de superbes chambres, agréablement luxueuses. Le Gavi di Gavi Monterotondo a une couleur jaune intense. Nez typé par des arômes complexes de citron, de beurre, de pêche mûre, avec une pointe minérale. Finale longue et minérale. Bref, un vin superbe !
Servir sur	poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Commune de Gavi, vignobles plantés il y a plus de 50 ans, altitude de 310-350m, exposition sud-est. Sous-sol d'argile et de marne. La densité de plantation est de 4.200 pieds/ha
Rendement	3.500 kg/ha
Vendange	Vendanges manuelles la 2ème moitié d'octobre
Vinification	Crio-maceration de 24 heures en inox. Fermentation alcoolique de 3 semaines à température constante. Après une fermentation malolactique partielle, le vin effectue un passage de 4 mois en barriques françaises et en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	4 mois en barriques françaises et ensuite 4 mois en cuves inox et finalement au moins un an en bouteille avant le vin est commercialisé.
Analytique	Alc: 13.5% vol
Production	6000 bouteilles de 0,75 litre