LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Gavi di Gavi
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Villa Sparina
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, très minéral, acidité marquée
Appellation	DOCG Gavi di Gavi
Cépages	100% cortese
Alcohol percentage	99,99% 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 a une couleur jaune. Le nez est dominé par des arômes de fruits à noyau, comme la pêche. Sec, caractère fruité. Belle acidité et belle vivacité. Finale agréable et pure.
Servir sur	apéritif, charcuterie, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Commune de Gavi. Vignobles plantés il y a 25 ans, à 250-300m d'altitude, exposition sud-est. Sous-sol d'argile et de marne.
Rendement	4.200 pieds/ha - 9.500 kg/ha
Vendange	Fin septembre
Vinification	La fermentation alcoolique et la macération ont lieu en cuves inox à température contrôlée pendant 3 semaines. Après la fermentaion malolactique, le vin mûrit en cuves inox et encore quelque temps en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Analytique	Alc: 13% vol
Production	250.000 bouteilles 0,75