LICATA
WIJNFICHE

Naam	Gavi di Gavi 'Monterotondo'
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Villa Sparina
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, heel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Gavi di Gavi
Druivensoorten	100% cortese
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Villa Sparina, geleid door Massimo Moccagatta, eert al vele jaren de cortesedruif, een van de meest karaktervolle witte druiven uit Piëmonte. Het domein lag trouwens mee aan de basis van de promotie van de appellatie Gavi – gebaseerd op de cortesedruif – tot de felbegeerde DOCG-status. Het wijndomein zelf ligt iets ten noorden van Gavi, een woord dat zowel staat voor de (grote) appellatie als voor het dorp zelf, vandaar de mogelijke benaming Gavi di Gavi. De wijn kan volgens de wet in stille of in frizzante- en spumanteversie gemaakt worden. Villa Sparina maakt ze allemaal, maar de stille wijn kent internationaal het meeste bijval. In dit bourgondisch getint klimaat weet men de wijn op een gelijkaardige manier uit te bouwen, maar met een duidelijk accent naar het natuurlijke fruit, met accenten van perzik en abrikoos. De speciale cru 'Monterotondo' toont welke ultieme kwaliteiten cortese in Gavi kan behalen. Daarnaast toont het huis met hun twee Monferratowijnen dat ze ook bijzonder sterk zijn met barbera. Wijnmaker Federico Curtaz profiteert van het koele klimaat om extra elegantie en fruitigheid in de wijnen mee te geven, waardoor ze perfect passen bij de eigentijdse gastronomie die je kunt ontdekken in hun toprestaurant 'La Gallina'. Je kan ook blijven slapen op het domein (vandaar dat Villa Sparina een resort is). Hun gastenverblijf 'L'Ostelliere', boven de wijnkelders, biedt prachtige luxueuze kamers. De intensgele Gavi di Gavi Monterotondo trakteert op een complex boeket van limoen, perzik, wat boter en strakke krijtachtige mineraliteit. De sublieme smaak is smeuïg, evenwichtig en vol maar toch ook bijzonder verfijnd door de frisse zuren en de minerale toetsen die extra complexiteit bieden.
Serveren bij	visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	De wijngaarden liggen in de gemeente Gavi op een hoogte van 250 à 300 meter en hebben een zuidoostelijke ligging. De ondergrond bevat vooral klei en mergel. De plantdichtheid bedraagt circa 4.200 wijnstokken per hectare. De wijnstokken zijn gemiddeld 50 jaar oud.
Opbrengst	3.500 kilo druiven per hectare
Oogst	Manuele oogst in de tweede helft van oktober.
Vinificatie	Eerst ondergaan de druiven een koude schilweking in inox tanks gedurende 24 uren. Dan start de alcoholische gisting bij een constante temperatuur en duurt 3 weken waarna de wijn nog gedeeltelijk een malolactische omzetting (van het harde appelzuur naar het zachtere melkzuur) ondergaat.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	4 maanden in Franse barriques en daarna nog 4 maanden in inox tanks en ten slotte minstens nog één jaar in de fles alvorens hij wordt gecommercialiseerd.
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	6000 flessen van 0,75 liter
Recensentscores	Gambero Rosso: [illegible]