LICATA
WIJNFICHE

Naam	Gavi di Gavi
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Villa Sparina
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, heel mineraal, duidelijk aanwezige 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 Gavi di Gavi heeft een strogele kleur. In de neus domineert vooral de geur van witte peulvruchten zoals perzik. Droge smaak met fruitig karakter. Goede aciditeit en vettigheid. Aangenaam en zuivere afdronk.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Gemeente Gavi. Wijngaarden met een Zuidoostelijke expostie op een hoogte van 250-300m. De ondergrond is bevat klei en mergel. De gemiddelide leeftijd van de stokken is 25 jaar.
Opbrengst	4200 stokken per ha. 9500 kg. per ha.
Oogst	Eind septmeber
Vinificatie	De maceratie en fermentatie vinden plaats in inox onder gecontrolleerde temperatuur en duren 3 weken in totaal. Na de gedeeltelijke malolactische fermentatie rijpt de wijn in inoxen vaten en nog enige tijd in de fles.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	Alc: 13% vol
Productie	250.000 flessen 0,75