LICATA
WIJNFICHE

Naam	Gavi di Gavi
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
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. Het boeket van deze bleekgele Gavi di Gavi is een mix van subtiele fruitige toetsen (witte perzik) en een mooie mineraliteit. De smaak is strak, droog en vooral mineraal. De vergelijking met Chablis is dan ook niet ver weg. Het subtiele witte fruit biedt een extra dimensie, ondersteund door strakke zuren.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, wit vlees zonder 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 gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 25 jaar. De plantdichtheid bedraagt circa 4.200 wijnstokken per hectare.
Opbrengst	9500 kg druiven per ha.
Oogst	Eind september - begin oktober.
Vinificatie	Eerst ondergaan de druiven een koude schilweking om zoveel mogelijk aroma's af te geven. Dan volgt de alcoholische gisting in inox tanks onder gecontroleerde temperatuur en deze duurt 3 weken in totaal. Ten slotte volgt de gedeeltelijke malolactische omzetting van het harde appelzuur in het zachtere melkzuur.
Opvoeding	De wijn rijpt nog even in inox tanks en in de fles alvorens op de markt te worden gezet.
Analytisch	13,00 % alc. vol.
Productie	250.000 flessen van 0,75 liter