



presenta

Degustiamo un sorso **Terre da Vino – DOCG Gavi – Masseria dei Carmelitani - 2006**

L'azienda si costituisce in S.p.A. ed inizia la sua attività con l'obiettivo di incrementare la vendita di vini prodotti da viticoltori piemontesi organizzati in alcune cooperative.

OBIETTIVO QUALITA'

L'azienda ha iniziato da diversi anni dei progetti per stabilizzare la qualità verso l'alto. L'obiettivo è quello di programmare basse rese nel vigneto per ottenere uve più concentrate, ricche di gradazione zuccherina, materia colorante ed estratti adatti ad affinamento in legno.

L'iniziativa si avvale del lavoro di tecnici agronomi che in collaborazione con gli agricoltori soci seguono un rigoroso programma sia viticolo che enologico.

1997: PROGETTO SUPERBARBERA

A questo primo progetto aderiscono inizialmente una decina di soci agricoltori con circa 15 ettari a vigneto. Nel 2006 gli ettari vitati sono 70 e arriveranno a 100 a regime solo per produrre il Barbera d'Asti Superiore La Luna e i Falò.

LA CANTINA A BAROLO

Nel cuore di una delle zone vinicole più famose al mondo, a Barolo in Langa, la nostra moderna Cantina dispone di un'imponente sala di affinamento che può contenere fino a 3000 *barriques* a temperatura ed umidità controllata oltre alla cantina tradizionale, la sala imbottigliamento e agli ampi locali per l'affinamento in bottiglia.

L'ACCOGLIENZA IN CANTINA

Incaricata dell'accoglienza turistica, l'[Enoteca Wine Shop](#) rappresenta il coronamento del percorso visita, una passerella aerea che permette di accedere tra i vari locali di produzione in una strategia di Cantina Aperta Tutto l'Anno.



Vitigni utilizzati: Cortese 100 % - **Resa media:** 60 hl/ettaro - **Gradazione alcolica:** 11.5 % vol.

Zuccheri: 4 gr/l ± 2 - **Acidità totale:** 6.50 gr/l ± 0,5 - **Temperatura di degustazione:** 8 -10° C.

Collocazione e caratteristiche dei vigneti: Il vitigno Cortese coltivato sulle colline del comune di Gavi (AL) dà origine ad un vino Gavi che può fregiarsi della sottodenominazione di Gavi. Questa selezione proviene da uve coltivate nella Masseria dei Carmelitani, una Tenuta che si estende per oltre 25 ettari ed è situata sulle colline a sinistra del torrente Lemme. Nel secolo XIV è stata di proprietà dei monaci Carmelitani, i quali si occuparono della coltivazione dei terreni circostanti il convento, iniziando la produzione di un apprezzato vino bianco.

Vinificazione e affinamento: la vinificazione viene effettuata nella zona di produzione, come prescritto dal disciplinare. La pressatura è soffice e il mosto fiore illimpidito viene fatto fermentare ad una temperatura di 16-17° C per circa 10 giorni. La bassa temperatura durante la fermentazione permette di mantenere intatti i profumi caratteristici delle uve.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: ampio, fresco particolarmente fruttato con sentori di fiori

Sapore: piacevolmente secco, pieno e armonico con l'eleganza di un vino in cui ben si equilibrano struttura e morbidezza



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Giallo Paglierino carino, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Abb. Complesso, Fine, Fruttato, Etereo, Erbaceo, Frutta ammuffita

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Poco Morbido, Poco Freco, Abb Sapido, Di Corpo, Abb Equilibrato, Abb Intenso, Poco Persistente, Fine

Abbinamento gastronomico

Ricotta di Bufala con Marmellata di Peperoncino

www.terredavino.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org