

360°

la Mesma

GAVI

## Etichetta Nera

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI MONTEROTONDO



### Il vino

*Dalle vigne vecchie di Monterotondo, il piú verticale dei nostri vini, con una mineralit  intensa e asciutta e un finale lunghissimo. All'assaggio il vino colpisce per ricchezza e pienezza che trovano equilibrio grazie alla preziosa spinta dell'acidit  e della nota salina. In etichetta   riportata la Menzione Geografica Aggiuntiva Monterotondo, per sottolineare come lo stretto rapporto di appartenenza col territorio si esprima in bottiglia.*

### Vinificazione e affinamento

Vendemmia manuale. Pigiatura soffice e vinificazione in vasche di cemento a temperatura controllata. Le nostre vasche in cemento uniscono i vantaggi del cemento – maggiore stabilit  e assenza di correnti galvaniche – con il controllo della temperatura. Utilizziamo queste vasche solo per le vigne vecchie : tanto la vasca in cemento quanto le vigne vecchie beneficiano di affinamenti piú lunghi. Terminata la fermentazione, il vino riposa sulle fecce nobili per almeno un anno, con bâtonnage volti a riportare in sospensione la feccia.



**DENOMINAZIONE**  
Gavi DOCG del Comune  
di Gavi Monterotondo

**ALTIMETRIA**  
350 m slm

**ESPOSIZIONE**  
Sud Est

**VITIGNO**  
Cortese

**CEPPI PER ETTARO**  
4000

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**RESA PER ETTARO**  
max 95 q.li



360°

la Mesma

GAVI

## Etichetta Nera

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI MONTEROTONDO



### The wine

*From the old vineyards of Monterotondo, the most vertical of our wines, with an intense, dry minerality and a very long finish. A Gavi wine compelling for its whizzing freshness, meshed with deep natural material, the mid-palate sap rolls around a base of salt-spray energy and precision, with a very long finish. The label bears the Additional Geographical Mention Monterotondo, to emphasize how the close relationship with the territory is expressed in the bottle.*

### Vinification and aging

Manual harvest. Soft pressing and vinification in temperature-controlled cement tanks. Our cement vats combine the advantages of cement - greater stability and absence of galvanic currents - with temperature control. We use these tanks only for old vines: both cement tanks and old vines benefit from longer aging. Once fermentation is complete, the wine rests on the noble lees for at least a year, with bâtonnage aimed at bringing the lees back into suspension.



**APPELLATION**  
Gavi DOCG del Comune  
di Gavi Monterotondo

**ALTITUDE**  
350 m asl

**EXPOSURE**  
Southeast

**GRAPE**  
Cortese

**PLANTS PER HECTARE**  
4000

**TRAINING**  
Guyot

**YIELD PER HECTARE**  
max 95 q.li

