

360°

la Mesma

GAVI

Vigna della Rovere Verde

GAVI RISERVA DOCG



Il vino

La nostra Riserva proviene dal vecchio vigneto sovrastato dalla monumentale Rovere Verde di Tassarolo. Raccolta a mano e vinificata in vasche di cemento a temperatura controllata, riposa per almeno diciotto mesi in cemento e per altri diciotto mesi si affina in bottiglia. Di colore giallo paglierino, le vigne vecchie e l'affinamento le conferiscono struttura, sapidità e lunghezza, senza perdere la caratteristica freschezza e pulizia tipica dei nostri Gavi. E' un vino pensato per l'invecchiamento, con un'evoluzione verso note di idrocarburo e frutta tropicale.

Vinificazione e affinamento

Vinificata in vasche di cemento a temperatura controllata, riposa per almeno diciotto mesi in cemento sulle fecce nobili e per altri diciotto mesi si affina in bottiglia.

Il cru Rovere Verde

Un vecchio vigneto, sovrastato dall'imponente Rovere Verde di Tassarolo: uno scenario magico, da cui prende vita la nostra Riserva.

Censita tra gli alberi monumentali d'Italia, la nostra Rovere è un emblema del territorio. Ogni anno i bambini delle scuole di Tassarolo la festeggiano con poesie, canti e girotondi in una giornata di festa.



DENOMINAZIONE
Gavi Riserva DOCG

CRU
Vigna della Rovere Verde

ALTIMETRIA
300 m slm

ESPOSIZIONE
Sud

VITIGNO
Cortese

CEPPI PER ETTARO
circa 3800

ALLEVAMENTO
Guyot

RESA PER ETTARO
max 65 q.li



360°

la Mesma

GAVI

Vigna della Rovere Verde

GAVI RISERVA DOCG



The wine

Our Riserva comes from the old vineyard overlooked by the monumental Green Oak of Tassarolo. Harvested by hand and vinified in temperature-controlled cement tanks, it rests for at least eighteen months in cement and it is then aged in the bottle for another eighteen months. Straw yellow in colour, the old vines and the long aging give it structure, flavor and length, without losing the characteristic freshness and cleanliness typical of our Gavi. It is a wine meant for aging, with an evolution towards notes of petrol and tropical fruit.

Vinification and aging

Vinified in temperature-controlled cement tanks, it rests for at least eighteen months in cement on the noble lees and for another eighteen months is aged in the bottle.

The cru Rovere Verde

An old vineyard, overlooked by the imposing Green Oak of Tassarolo: a magical setting, from which our Riserva comes to life. Listed among the monumental trees of Italy, our Evergreen Oak is a landmark of the territory. Every year, children from the school of Tassarolo celebrate it with poems, songs and merry-go-round in a day of celebration.



APPELLATION
Gavi Riserva DOCG

CRU
Vigna della Rovere Verde

ALTITUDE
300 m asl

EXPOSURE
South

GRAPE
Cortese

PLANTS PER HECTARE
about 3800

TRAINING
Guyot

YIELD PER HECTARE
max 65 q.li

