Etichetta Nera

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI MONTEROTONDO

Il vino

Da Monterotondo, il piú verticale dei nostri vini, con una mineralitá intensa e asciutta e un finale lunghissimo. All'assaggio il vino colpisce per ricchezza e pienezza che trovano equilibrio grazie alla preziosa spinta dell'acidità e della nota salina. In etichetta è riportata la frazione 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 stabilità e assenza di correnti galvaniche – con il controllo della temperatura. Terminata la fermentazione, il vino riposa sulle fecce nobili per almeno un anno, con bâtonnage volti a riportare in sospensione la feccia.

Monterotondo

Quello che rende speciale questo territorio è la vicinanza con il mare. Questa vigna guarda il Forte di Gavi, rivolto verso sud a proteggere l'abitato cittadino. Sullo sfondo si staglia sul Colle dei Turchini il Santuario della Madonna della Guardia, eretto per ringraziare la Madonna per la fine di una lunga siccità.

DENOMINAZIONE
Gavi DOCG del Comune di Gavi Monterotondo

VITIGNO
Cortese

ALLEVAMENTO
Guyot

RESA PER ETTARO
max 95 q.li

La Mesma
Azienda Agricola

info@lamesma.it
+39 0143 342012

IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA

Etichetta Nera

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI MONTEROTONDO

The wine

From 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 Frazione 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. 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.

Monterotondo

What makes this area special is its proximity to the sea. This vineyard overlooks the Fort of Gavi, facing south to protect the city's built-up area. In the background stands the Sanctuary of the Madonna della Guardia, erected on the Turchini Hill to thank the Madonna for the end of a long drought.

APPELLATION
Gavi DOCG del Comune di Gavi Monterotondo

GRAPE
Cortese

TRAINING
Guyot

YIELD PER HECTARE
max 95 q.li

La Mesma
Azienda Agricola

info@lamesma.it
+39 0143 342012

IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA