



ENRICO SERAFINO
1878



GRIFO DEL QUARTARO

Gavi del Comune di Gavi docg 2021

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli.

NASO: ampio, delizioso, con profumo di fiori di campo, mandorle, frutti bianchi e gialli come mela, pera, prugna bianca e uva spina.

PALATO: fresco, secco, intenso, armonico e piacevolmente fruttato, morbido con buon corpo, acidità ben bilanciata e retrogusto piacevolmente lungo. Perfetta affinità naso-palato.

ABBINAMENTI

Si abbina con antipasti, piatti di crostacei e frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo e con il sushi

CARATTERE

Giovane	○ ● ○ ○ ○ ○	Affinato
Leggero	○ ○ ● ○ ○ ○	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	● ○ ○ ○ ○ ○	Legno

Temperatura di servizio
8 - 10 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Comune di Gavi

Uvaggio
100% Cortese

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
12,5%



TRATTAMENTO UVE

I grappoli sono selezionati a mano sul tavolo vibrante e raffreddati con neve carbonica per evitarne l'ossidazione e ridurre considerevolmente l'uso di solfiti. In seguito, questi sono sottoposti alla pressatura soffice. L'intero processo si svolge senza l'utilizzo di coclee al fine di trattare le uve nel modo più delicato possibile.

VINIFICAZIONE

Il mosto è ottenuto dalla pressatura soffice dei grappoli interi in ambiente inerte (azoto). Il mosto viene raffreddato prima della fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene solo in bottiglia per circa 3 mesi prima dell'uscita sul mercato.

Longevità
3 - 4 anni

Esposizione
S, SO

Età viti
10 - 25 anni

Terreno
Argilloso-limoso
Sistema di allevamento
Guyot
Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarse precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento seguito da alcune gelate notturne. Il mese si è chiuso con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è trascorso con temperature fresche e piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. La vendemmia è iniziata il 29 agosto con la prima parcella di Alta Langa ed è proseguita a ritmo regolare con tutte le altre uve. Le rese per ettaro sono state inferiori alla media. Le uve raccolte si presentavano sane e con parametri di maturazione perfetti e sorprendentemente equilibrati in acidità.

LA DIFFERENZA É

Grifo del Quartaro Gavi del Comune di Gavi è prodotto per preservare la freschezza e la fragranza proveniente dai vigneti del comune di Gavi, cuore della denominazione. Inoltre, la notevole differenza di temperatura tra il giorno e la notte tipica dell'area esalta il particolare aroma floreale di questo vino. Sorprendente bianco piemontese dalla piacevole longevità.