



ENRICO SERAFINO
1878



GRIFO DEL QUARTARO

Gavi docg
del Comune di Gavi
2022

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 2022

L'annata è stata una delle più calde e siccitose in assoluto. A un inverno con una straordinaria carenza di precipitazioni e clima mite è seguito un periodo all'insegna del bel tempo, senza piogge significative per più di 180 giorni. A luglio le viti si sono autoregolate in base alla poca disponibilità di acqua e presentavano grappoli di forma contenuta. La vendemmia è iniziata il 10 agosto con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire subito dopo con le varietà a bacca bianca. La raccolta del nebbiolo è iniziata intorno alla metà di settembre. Si è potuto notare una qualità dei grappoli eccellente con uve sane seppure con produzioni più limitate.

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.