



ENRICO SERAFINO
1878



MANEO

Gavi docg

del Comune di Gavi
VINO BIANCO A LUNGO AFFINAMENTO
2018

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli.

NASO: ampio, complesso, con note di fiori di campo, mentuccia, lavanda e salvia alternato a sentori minerali di pietra focaia e sfumature fruttate di bergamotto e pesca bianca.

PALATO: fresco, minerale, molto lungo con corpo solido ma dotato di spinta acida e pienezza gustativa. Sorprendente corrispondenza naso-palato su note tenuemente idrocarburiche.

ABBINAMENTI

È vino da pesce: antipasti, crostacei e sushi; ma anche da risotti e primi delicati. Ottimo come aperitivo.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
11 - 13 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Gavi

Uvaggio
100% Cortese

Vendemmia
100% manuale in cassa

Alcool
13%



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. Una parte viene pigiata e macerata in pressa per una notte a freddo.

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 e dell'uva pigiata in ambiente inerte (azoto). La fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Viene affinato sui propri lieviti in acciaio e successivamente in bottiglia fino alla vendita che non avviene prima del quinto anno dalla vendemmia.

Longevità

10 - 12 anni

Esposizione

S - SE

Età viti

35 anni

Terreno

Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.

LA DIFFERENZA È

Attesa, in latino Maneo, sottolinea il lungo affinamento a cui questo Gavi docg del Comune di Gavi viene sottoposto. Proposto cinque anni dopo la vendemmia, Maneo si prende il tempo di esprimere in pienezza i caratteri della combinazione territorio-vitigno. Dà il meglio di sé servito appena fresco e dopo qualche minuto a contatto con l'aria in un bicchiere ampio e generoso.