



ENRICO SERAFINO  
1878



# GRIFO DEL QUARTARO

Gavi Docg  
del Comune di Gavi  
2025

## 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 2025

L'annata 2025 verrà ricordata per il suo andamento climatico equilibrato. Dopo una primavera piovosa con buone riserve idriche, l'estate calda e ben ventilata ha favorito una maturazione regolare delle uve. La vendemmia si è svolta in condizioni favorevoli, con un leggero anticipo rispetto alla media. La nostra vendemmia è iniziata il 18 agosto con l'Alta Langa ed è terminata il 2 ottobre con le uve Nebbiolo da Barolo.

## 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.