

CASTELLARI BERGAGLIO



2005 GAVI DOCG DI GAVI ROLONA

DATA VERSIONE
Febbraio 2006

VIGNETI
Vigneti di collina nel comune di Gavi

INFORMAZIONI DI VENDEMMIA
20 Settembre – 27 Settembre
2.5kg per pianta e 95 quintali per ettaro

DATA TECNICI
Alcool 12,1% vol
Acidità Totale 5,21 g/l

VINIFICAZIONE
Fermentazione a 18°C per oltre 20 giorni



CASTELLARI BERGAGLIO

FRAZ. ROVERETO – 15066 GAVI (AL)
Tel +39.0143644000–Fax +39.0143644900
email:gavi@castellaribergaglio.it
web:www.castellaribergaglio.it

L'ANNATA 2005

Anche per la nostra zona, i due mesi estivi che hanno preceduto la vendemmia, hanno costituito la fase più difficile per il vigneto che ha necessitato l'uso di sistemi che non favorissero il rigoglio della vegetazione e che mantenessero una buona sanità delle uve.

I primi campionamenti sono iniziati il 31 agosto, e i risultati sono apparsi subito incoraggianti, dato che si posizionavano con un certo anticipo rispetto ai campionamenti del 2004. La cinetica della maturazione è seguita con buone e positive evoluzioni, ottenendo aumenti settimanali di 10-15 grammi per litro di zucchero complessivo, e perdendo 1-1,5 punti di acidità totale. La sanità delle uve è stata sempre ottimale e sotto rigido controllo, ma purtroppo le avverse condizioni meteorologiche, ed in particolare la pioggia del 12 settembre, hanno causato i primi sintomi di decadimento delle bucce. La cinetica di maturazione ha confermato comunque una buona evoluzione, consentendoci di iniziare le operazioni di raccolta il 20 settembre.

IL VIGNETO

Se è vero che alla base della qualità dei vini ci sono i vigneti, si dovrebbe poterlo dimostrare mettendo a confronto i Gavi "Fornaci" e "Rolona". Le differenze tra questi due vini sono tutte nel vigneto. Il primo proviene dal vigneto "Fornaci" in Comune di Tassarolo mentre il "Rolona" proviene da vigneti posti nel Comune di Gavi. E' quindi la diversa composizione dei terreni, la loro età, i cloni, la densità di impianto ed il microclima che contraddistinguono i due appezzamenti, che danno alle uve caratteristiche tanto diverse. L'assaggio dei due vini in comparazione, può essere un'esperienza "didattica", appunto perché mostra chiaramente l'incidenza del vigneto nella qualità di un vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono immediatamente trasferite in cantina dove subiscono una pressatura soffice per estrarre dagli acini solo la parte migliore. La fermentazione, a temperatura controllata (18-20° C. per mantenere inalterata la ricchezza tipica dei profumi del Cortese di Gavi), si protrae molto lentamente anche per 20 giorni. L'imbottigliamento viene fatto nei mesi di Febbraio, Marzo per consentire al vino un minimo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

LA DEGUSTAZIONE

E' estremamente piacevole fin dalla primavera successiva alla vendemmia, ma raggiunge la sua