

CASTELLARI BERGAGLIO



2005 GAVI DOCG DI GAVI ROVERETO VIGNAVECCHIA

DATA VERSIONE
Febbraio 2006

VIGNETI
Vigneti di collina nel comune di Gavi

INFORMAZIONI DI VENDEMMIA
20 Settembre – 27 Settembre
2kg per pianta e 66 quintali per ettaro

DATA TECNICI
Alcool 12,5% vol
Acidità totale 5,25 g/l

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo e 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

Quando si fa un lavoro con passione e con il desiderio di valorizzare il patrimonio a propria disposizione cercando di trarne il meglio, non sempre le scelte derivanti dalle decisioni che si prendono hanno un obiettivo esclusivamente economico, anzi. Spesso con questo obiettivo non si guarda alla redditività del lavoro, ma alla soddisfazione ed al piacere di fare cose particolari. L'esempio calza a pennello nel caso di questo vino. Da qui, infatti, la scelta di mantenere in vita, con costi di lavorazione altissimi a fronte di rese bassissime, un vigneto di più di 80 anni. Si tratta di un patrimonio storico e genetico eccezionale. "Rovereto" è il nome della frazione dove si trova il centro aziendale e tutto intorno si stagliano vigneti e boschi di rovere, un tempo ancora più imponenti, da cui la zona prende appunto il nome. Oltre alla vecchiaia dei vigneti (quindi la presenza di coloni pre-fillossera), anche la speciale composizione del terreno, l'esposizione dei vigneti di questa zona ed il microclima particolarissimo che crea proprio la presenza dei boschi, danno al Rovereto Gavi docg di Gavi "Vignavecchia" caratteristiche organolettiche tanto particolari.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono lasciate macerare per molte ore a bassa temperatura con, a seguire, una pressatura soffice. La fermentazione, sempre 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. In primavera viene imbottigliato perché abbia un affinamento di almeno 3 mesi prima di essere consumato.

LA DEGUSTAZIONE

Pur essendo estremamente piacevole fin dalla prima estate successiva alla vendemmia, raggiunge la sua maggiore godibilità dopo un anno di affinamento in bottiglia. Correttamente conservato mantiene le sue caratteristiche per vari anni.