



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI D.O.C.G.

Rodina Lanzavecchia si udržiava silné puto s krajinami svojho pôvodu, ktoré sú od Gavi vzdialené len niekoľko kilometrov. To bol dôvod, prečo sa Villadoria rozhodla ponechať vo svojom sortimente biele piemontské ušľachtilé víno par excellence, vyrobené z pôvodnej odrody, ktorá dosahuje svoj najväčší potenciál v malej dedinke, z ktorej pochádza. V posledných rokoch je Gavi del Comune di Gavi čoraz úspešnejšie vo svete a najviac si ho cenia milovníci piemontských bielych vín.



ODRODA HROZNA

Cortese

PRODUKČNÁ ZÓNA A JEJ CHARAKTERISTIKY

Hrozno pre toto víno pochádza z kopcov v oblasti mesta Gavi v provincii Alessandria. Slnéčné žiarenie viníc v stredne vysokých nadmorských výškach a zloženie pôdy zaručujú najvyššiu kvalitu hrozna. Biele tufové a vápencové pôdy sú z geologického hľadiska znakom morskej minulosti tejto oblasti. Striedajú sa a niekedy sú prekryté červenými ílovitými pôdami, ktoré sú plné minerálov pochádzajúcich z úrodných nížin. Výnosy na hektár sú približne 60 hektolitrov.

VINÁRSTVO

Hrozno sa zbiera ručne a potom sa priamo veľmi jemne lisuje. Fermentácia prebieha bez kontaktu so šupkou pri nízkych teplotách, aby sa zvýraznili arómy a vlastnosti odrody.

STÁRNUTIE

Víno z jedného ročníka je pripravené na plnenie do fliaš na začiatku roka nasledujúceho po zbere. V obzvlášť dobrých rokoch môže zrieť ešte 3 roky po zbere.

CHUŤOVÉ VLASTNOSTI

Má slamovožltú farbu s miernymi zelenkavými odleskami. Jeho vôňa je plná hlohových a ovocných aróm, najmä zelených jabĺk a jabĺk Golden Delicious. V ústach je príjemne svieže vďaka vyváženej kyslosti a dobrej štruktúre. Jeho minerálna dochuť je charakteristická pre jeho terroir.

PÁROVANIE S JEDLOM

Výborné ako predjedlo, k jedlám z bieleho mäsa, ryb a morských plodov.

TEPLOTA PODÁVANIA

12 C°.

ALKOHOL PODĽA OBJEMU

12 – 13% obj. v závislosti od ročníka.