



Tenuta Olim Bauda

Gavi del Comune di Gavi DOCG



Vitigno: Cortese 100%. Vigneto: le uve provengono dai vigneti della zona tipica ad una altitudine di 300 metri circa slm. Terreno: marne argillose.

Note degustative: colore giallo paglierino. Bouquet fine di buona intensità e persistenza dona profumi lievemente floreali, al gusto si presenta fresco, aggraziato e di buona struttura.

Vinificazione: l'uva viene diraspata e pigiata la sera stessa della vendemmia, e messa in tini di acciaio inox ad una temperatura di 12°C. dove inizia una breve macerazione delle bucce a contatto con il mosto. Dopo la separazione dalle bucce inizia la fermentazione alcolica ad una temperatura di 15-16°C. A questa temperatura, necessaria per conservare i delicati profumi, il periodo di fermentazione si protrae per ben 15 giorni. Ne segue un lungo affinamento in acciaio sulle fecce fini.

Servizio: 10-12°C, fresco come aperitivo ma leggermente più caldo con il cibo, se volete coglierne le migliori caratteristiche.

A mio giudizio il Cortese è tra i migliori vini bianchi Piemontesi. In Passato si diceva che la nostra fosse terra da rossi... Mi spiace non sono d'accordo! Anche i bianchi possono essere di grande livello. Provate a stapparne una bottiglia dopo 3/4 anni e vi stupirete... Un vino Bianco secco dalle note agrumate, biancospino ed erbe aromatiche. Il mio preferito con un risotto agli asparagi... Gianni