

Monterotondo, Gavi di Gavi, DOCG

U městečka Gavi v Piemonte, na vyvýšenině „Monterotondo“ slunce, lesy a přímořský vánek od ligurského moře vytváří ideální mikroklima pro pěstování révy. Zde rodina Moccagatta založila po dlouholeté zkušenosti s vinohradnictvím vinařství VILLA SPARINA. Vinařství, které se dokázalo prosadit s tradičními víny vyrobené inovační technologií. Dnes je Villa Sparina prestižní etiketou, která zhodnocuje tradici území Gavi a Monferrato a je díky svému stylu, kvalitě a speciální láhvi nezaměnitelná s jinými víny světa.

Vinařství Villa Sparina se rozkládá na 100 hektarech, z čehož je 60 osázeno révou, zbylých 40 jsou lesy, které společně s vánkem od ligurského moře dávají vínům jedinečný charakter. Největší část vinic na kopcích Monterotonda je osázena odrudou Cortese, zatímco vinice v údolí Cassinelle, jsou osázeny Dolcettem a Barberou. Duše a charakter vín Villa Sparina je dána především vlastnostmi „Monterotonda“ Nejnoblesnější bílá vína selekcí odrůdy Cortese pochází právě odsud. Nejlepší červené víno „Rivalta“ pochází z vinice Bormida, o rozloze 9 ha, na kopcích Aqui Terme u Monferrata. Stefano Moccagatta, který po svém otci vinařství vede, je člověk rázného charakteru, který se projevuje i v jeho vínech, která patří v regionu nekompromisně k nejlepším.



POPIS

Víno má zářivou brilantní barvu, voní po vyzrálých hruškách, koření, zelenině s jemnými botritickými tóny. Má intenzivní suchou a minerální chuť po lesním medu, másle s krásně svěžím a dlouhým závěrem. Podávat při 12 °C.

První ročník	1997
Oblast	Piemonte, Monferrato, Gavi
Počet vyráběných láhví	7700 0,75 l a 340 1,5 l
Odrůda	Cortese z obce Gavi
Expozice a nadmořská výška	jihozápad 350 m n. m.
Půdní složení	hlinito-kamenité
Systém tažení révy	guyot – 4200 hlav / ha
Stáří vinice	50 let
Výnosnost	35 hl / ha
Vinifikace	ruční třídění hroznů, studená kriomacerace rmutu, jemné lisování, jablečno – mléčná fermentace, zraje 4 měsíce v bariku, 4 měsíce v nerez, rok v láhvi.