



LA SCOLCA

“GAVI DEI GAVI” D’ANTAN® CODICE GIRI

Ottenuto con una selezione delle migliori cuve, inizialmente destinate alla produzione del nostro Gavi dei Gavi® etichetta nera e solo in grandi annate. Questo vino dopo un affinamento che può durare fino a dieci anni, unicamente in serbatoi d'acciaio e sui lieviti autoctoni, giunge alla bottiglia con quella inconfondibile intensità e nobiltà di sensazioni che solo il tempo dona ai Grandi Vini.

Vino raro ed unico, da degustare meditando sulle straordinarie sensazioni gustative che fanno riaffiorare alla memoria, come nella “Recherche” proustiana, il sapore di ricordi lontani: sorprende il bouquet che evoca la brezza marina, la mineralità della terra, ma anche frutti esotici e miele. Solo l'esperienza di quasi un secolo di produzione può regalare questa armonia, dove potenza e finezza si congiungono in uno splendido equilibrio, riportandoci alla natura e alle sensazioni D'Antan®.

CLASSIFICAZIONE: vino bianco secco ottenuto da uve atte alla produzione di Gavi D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Cortese.

ZONA DI PRODUZIONE: colline di Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: in bianco, a freddo, in parte macerato sulle bucce; lasciato a contatto dei lieviti, autoctoni, di prima fermentazione (“sur lie”) sino all'imbottigliamento. Imbottigliato limpido naturale, per decantare, senza filtrazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: senza problemi, ottimo nei primi anni, conserva egregiamente nel tempo le proprie caratteristiche.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: non inferiore ai 12 °C.

Per meglio apprezzare le peculiarità di questo vino è opportuno aprire la bottiglia con un certo anticipo prima della degustazione; un breve arieggiamento permetterà al vino di esprimere a pieno tutta la sua complessità di profumi e sapori. Si consiglia infine di utilizzare ampi calici. **COLORE:** paglierino chiaro, con delicati riflessi verdolini. Limpidezza naturale per decantazione statica – non filtrato.

PROFUMO: intenso, lungo, continuo, persistente, una sensazione calda e suadente in un complesso morbido ed elegante.

SAPORE: tipico, lievi sentori minerali che sfumano in pietra focaia; noce e mandorla tostata nel finale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo a tutto pasto, per il dopo cena e da “meditazione”. Si esalta nell'abbinamento a formaggi saporiti e a paté di carne.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Giri 06	Cassetta in legno da 6 bottiglie 750 ml
Giri 01	Confezione regalo da 1 bottiglia 750 ml
MaGiri 01	Cassetta in legno da 1 Magnum 1500 ml
JeGiri 01	Cassetta in legno da 1 Jeroboam 3000 ml



LA SCOLCA