

Cucina & Vini > Vino > Degustazione > Gavi dei Gavi La Scolca

## Straordinaria verticale di ventitré annate del vino simbolo della denominazione, icona di eccellenza e coerenza, bianco insensibile alle mode

DI FRANCESCO D'AGOSTINO

Le colline di Rovereto, l'enclave più vocata della Denominazione di origine controllata e garantita Gavi, sono abbastanza strette, quel tanto da consentire di godere delle suggestioni di questo paesaggio collinare a poco a poco. È un bel mattino d'inizio settembre quando ci stiamo dirigendo a Villa Scolca. Il leggero anticipo ci consente di curiosare tra i filari attigui alla strada. Lo spettacolo è molto bello, grappoli decisamente dorati adornano le viti, alcuni hanno riflessi bronzo. Sembra proprio l'ora di vendemmia. Ancora qualche chilometro e arriviamo a casa Soldati, dove siamo accolti da Luisa, uno dei tre pilastri aziendali che



LUISA, GIORGIO, FERDINANDO (FIGLIO DI CHIARA) E CHIARA SOLDATI

conducono La Scolca; gli altri sono il marito Giorgio e la figlia Chiara. Le vigne intorno alla cantina sono molto belle, ma decisamente meno "dorate" di quelle incontrate in precedenza e ci viene voglia di capire, saltando tutti i classici preamboli di una visita: "la gestione del verde è molto importante nel cortese – ci spiega Luisa Soldati – basta l'esperienza di poche annate per accorgersi che i grappoli più esposti al sole fanno meno grado di quelli che si trovano nella parte opposta del filare". In sostanza, nonostante il colore ambrato, i grappoli non sono ancora pronti per la vendemmia, con l'inconveniente di aver lasciato in vigna una parte del bagaglio aromatico, *bruciato* dal sole. Siamo venuti qui per scoprire i segreti di un'etichetta straordinaria, bandiera aziendale, apprezzata in tutto il mondo e abbiamo già recuperato un indizio molto importante. I Soldati operano con questa realtà da novantuno anni, sempre in un'ottica di gestione familiare e oggi i tre rappresentanti affrontano la conduzione aziendale con quella stessa armonia che traspare quando si ha l'occasione di incontrarli. Giorgio si occupa di vigna e cantina, ma non da solo, con la figlia Chiara che da subito ha manifestato interesse per la parte tecnica; "Chiara ha immediatamente ripagato la fiducia che abbiamo riposto in lei, manifestando impegno e grande competenza – riprende Luisa -. Ovviamente ha anche potuto esercitare la sua creatività in dei nuovi prodotti come il Rosato". Non solo, avendo un carattere molto solare, Chiara si occupa anche di marketing e gira veramente il mondo coadiuvando Luisa che si occupa anche di gestione. Ma al di là dei ruoli, i tre affrontano la conduzione aziendale con particolare coesione e sinergia, condividendo strategie e informazioni. Il Gavi dei Gavi esce per la prima volta nel 1968 e subito con questo nome. La filosofia che ne determinò la nascita è la stessa che oggi ne guida la produzione. "Ci accorgemmo che non tutti i vigneti davano risultati uguali – spiega Luisa – e decidemmo di dare voce a quelle partite migliori. Erano la selezione qualitativa di tutte quelle che producevamo e da qui il nome Gavi dei Gavi, che registrammo subito. Poco tempo dopo implementammo un'ulteriore evoluzione; lasciammo piccole quantità di vino in affinamento sui lieviti per poter rasare dopo la sboccatura le bottiglie di spumante con vino coevo e notammo che in particolari annate questo vino era veramente straordinario; nacque così il Gavi dei

Gavi D'Antan, un prodotto frutto di un lunghissimo affinamento in acciaio sui lieviti". Tanto per fugare i dubbi al consumo, il Gavi di Gavi (oggi la menzione corretta è Gavi del comune di Gavi) che si ritrovava su tante etichette della Docg è un concetto geografico che è nato dopo nel territorio: "si sentiva l'esigenza di poter identificare in modo chiaro il vino che proveniva dalla zona centrale della denominazione, ovvero il comune di Gavi e tutti cominciammo a utilizzarlo". Tornando al Gavi dei Gavi, il progetto iniziale non è mai stato tradito, sono solo stati utilizzati metodi sempre più moderni al fine di portare in cantina uve perfette. "Un passaggio significativo è stato l'avvicinamento di Giorgio all'Università di Bordeaux dove ha seguito l'attività di ricerca relativa alla conduzione della vigna, con metodi meticolosi, anzi direi esasperati. Quest'anno per esempio ha lavorato sulla decisione micrometrica del momento del taglio dei grappoli perché le caratteristiche cambiano nell'arco di uno-due giorni". Grande ricerca agronomica quindi per avere il massimo dal frutto poi però c'è la vinificazione che non può non aver avuto evoluzioni. "La vinificazione in senso stretto non è cambiata, è sempre stata in bianco con il controllo della temperatura, sin dagli anni Settanta - spiega Giorgio Soldati -. La gestione delle temperature prima della vinificazione è stata invece un passaggio importante. Al fine di portare in pressa grappoli a temperature sotto i venti gradi si vendemmiava fino a ora di pranzo e poi si abbassava la temperatura di tutta l'uva raffreddando gli ambienti di cantina, dove si girava in giacca a vento! Quando il disciplinare ha consentito di avvalersi di nuove tecnologie abbiamo fatto ricorso alla CO<sub>2</sub>, ovvero della neve carbonica. Il suo utilizzo sulle uve intere appena vendemmiate ci permette di portare la temperatura dei grappoli a 14-15 °C in qualche minuto e di lavorare così in iperprotezione dall'ossigeno poiché l'anidride carbonica crea come un cuscino sulle uve e le separa dall'aria. Non solo, ha un effetto sanificante perché uccide tutto ciò che respira, il resto lo si elimina con piccolissime quantità di bisolfito. Eliminare questo agente, a mio avviso, è un puro esercizio accademico se si vuole fare arrivare vino corretto ai consumatori del mondo, non dimentichiamo infatti che è presente ovunque, dal succo d'arancia alla birra". Da una parte il freddo e l'assenza di ossigeno conservano al meglio i grappoli ed evitano cessioni dai raspi al mosto, ma gli effetti sono molteplici. "Il cortese ha una buona componente aromatica - riprende -, simile al moscato, ma in dose inferiore, e si può considerare una varietà semiaromatica, senza dubbio più intensa di uno chardonnay. Grazie alla neve carbonica portiamo in fermentazione il 99% dei precursori aromatici, sempre che non si facciano errori aberranti in vigna come vendemmiare uve di color bronzo".



IL NUCLEO AZIENDALE CON LA RESIDENZA VILLA SCOLCA

Continuiamo il nostro *interrogatorio* a Giorgio Soldati per tentare di scoprire i segreti dell'etichetta nera, nome con cui nel mondo si identifica il Gavi dei Gavi. Apprendiamo che non si fa uso di lieviti selezionati, come nella stragrande maggioranza delle cantine del mondo. "I lieviti naturalmente presenti sulle uve sono un patrimonio del nostro territorio. Sono dei vegetali che evidentemente passano indenni il trattamento con la neve carbonica. La loro importanza è strategica anche a fine fermentazione visto che il nostro protocollo prevede l'affinamento *sur lie*. Infatti, nei primi due mesi di vita del vino, in ogni serbatoio viene rimessa in sospensione la feccia fine

per due-tre volte ogni settimana. Questo dà un imprinting di assoluta iperprotezione perché ha un effetto antiossidante". Un altro tassello della straordinaria longevità di questa etichetta, il cui segreto principale risiede però nelle uve e nella qualità delle vigne. "Gli aggiornamenti più significativi in vigna arrivarono in massima parte dalla mia frequentazione dell'Università di Bordeaux: lavorazioni a verde della vigna, come la cimatura, o quelle del terreno come si ottiene con il dissodatore che opera a cinquanta centimetri di profondità, lasciando integra la superficie; sembra poca cosa ma è invece di importanza estrema perché in zone come la nostra dove la neve resta fino a marzo in vigna, consente di evitare la formazione del fango e quindi di entrare tra i filari al momento della ripartenza dell'attività vegetativa e di fare il primo trattamento molto più presto. A livello teorico questo potrebbe consentire di debellare tutti gli agenti patogeni e di avere uno sviluppo più sano della vite". La meticolosità e l'attenzione ai particolari sono alla base della qualità di questo vino e di tutta la produzione aziendale, che si avvale degli stessi protocolli, la differenza la fanno delle viti vecchie di cortese che aiutate correttamente producono pochissimi straordinari grappoli e danno vita a vini quasi immortali. Come dicevamo, la vinificazione del Gavi dei Gavi è sempre stata in acciaio con controllo della temperatura, ma come molti appassionati sanno, negli anni Novanta la barrique da strumento di vinificazione si era trasformata in moda di consumo e tanti vini bianchi riportavano sulla bottiglia termini come "barricato"; è stato un

fenomeno curioso che ha spinto tantissimi produttori a cimentarsi nell'uso del carato di rovere. "Sì, ricordo bene l'atmosfera di quegli anni – risponde Luisa Soldati –; anche noi ci siamo trovati a riflettere sull'uso della botte in legno, ma mai in relazione al Gavi dei Gavi. Decidemmo di fare un'altra etichetta, ma l'esperienza, seppur di successo, durò pochi anni, a nostro avviso il legno snatura le caratteristiche del cortese, ovvero la grande freschezza e mineralità. Quelle barrique sono poi state regalate a Baladin per fare delle ottime birre artigianali". Insomma questa etichetta è riuscita a superare anche le mode del legno, a non tradire mai i criteri di progetto iniziali. "C'è da dire – riprende Luisa – che gli anni Novanta hanno segnato un continuo aumento della produzione di questa etichetta, perché finalmente le vigne che avevamo pensato di destinare al Gavi dei Gavi negli anni Settanta, cominciarono a poter essere utilizzate". È un vino con una grande peculiarità: è certamente la selezione aziendale, ma è anche il pilastro economico di La Scolca. "Produciamo almeno centocinquantamila bottiglie di Gavi dei Gavi, talvolta arriviamo a duecentomila e rappresenta un terzo di tutta la produzione e più della metà da un punto di vista economico. Non possiamo nascondere, infatti, che anche in periodi di crisi sia più facile vendere l'etichetta nera, un vino che ci viene richiesto dalle più belle tavole del mondo".

La strategia produttiva dei Soldati, infatti, si rifà al modello francese in cui il vino di punta è anche quello che produce il grosso del reddito aziendale. Una sfida per Chiara, Luisa e Giorgio Soldati che si ripete ogni anno, un confronto che suscita ogni anno grandi emozioni. "La vendemmia del Gavi dei Gavi è senza dubbio un evento – racconta Chiara –, ma il passaggio che più ci emoziona è quello dei primissimi assaggi del vino. C'è un'evoluzione nei nove mesi di affinamento in cantina e ritrovare ogni anno quel percorso negli aromi e nel gusto del vino ha certamente una fondamentale valenza tecnica, ma ci suscita ancora vera emozione".



VILLA SCOLCA DURANTE LA VENDEMMIA

## La degustazione

*A cura di Francesco D'Agostino, Fabio De Raffaele, Luciano Nebbia, Antonio Pellegrino, Enrico Pozza e Susanna Varano*

La famiglia Soldati ci ha messo a disposizione campioni posti in un arco temporale di quasi quaranta anni! Evidentemente ciò ha suscitato in tutti noi una grande curiosità e la voglia di esserci trattandosi di un evento più unico che raro. Probabilmente le realtà che possono permettersi di proporre una verticale così profonda di un vino bianco, in Italia, non riempiono le dita di una mano. Emozione. Era lo stato d'animo che durante l'assaggio accomunava tutti noi, anche i più scettici. Degustare vini di oltre trent'anni trovandoli appassionanti, integri, straordinariamente bevibili e seducenti non può che suscitare emozione. Il Cortese di casa Soldati è un vino di una longevità strabiliante con una dote veramente particolare, sa ammaliare giovanissimo, è in grado di rapire dopo un lunghissimo affinamento che crea una terziarizzazione di grande complessità. Al di là dell'altissima qualità, non discutibile, delle uve, nel Dna del cortese c'è la capacità di vivere veramente a lungo una volta portato in bottiglia senza errori. Alcuni millesimi ci hanno letteralmente fatto venire i brividi e lo scoprirete leggendo le degustazioni, dove non abbiamo voluto mettere troppi commenti poiché l'eloquenza dei calici insieme all'informazione del millesimo crediamo siano più che sufficienti. Infatti, durante l'assaggio ci eravamo quasi abituati a ciò che invece è straordinario, come scoprire dei netti aromi floreali in un bianco di venticinque anni. Ultima notazione, nella sequenza dei vini c'era qualche Gavi dei Gavi D'Antan, lo stesso vino restato sui lieviti per circa dieci anni: due mondi diversi, ma con un *trait d'union* palese, un'uva pazzesca.

1974

11,5% vol

*Un naso che non dichiara 36 anni e seduce, una bocca altrettanto coinvolgente. Buonissimo!*

Dorato con sfumature ambra, è decisamente minerale di ardesia, idrocarburi e pietra focaia, fusi con miele e camomilla secca, ginepro, timo serpillio, salvia e macchia alpina, con sfumature di marmellata di limone che ingentiliscono, toni fumé, nocciole e

mandorle, secche e tostate, toni di caffè in polvere. Grande la morbidezza ed eccellente la spalla acida, mentre la tessitura è meno incisiva anche se l'insieme è veramente molto invitante. Il retrofatto non è certo delicato ed esprime con lunga persistenza mineralità, miele e grandi tonalità agrumate.



1978

11% vol

*La mineralità in primo piano*

Dorato pieno, al naso è molto minerale nei toni di iodio, grafite e ardesia, fusi con miele, chiodi di garofano, cardamomo, pepe bianco, ma è anche dolce di vaniglia, cotognata, con golose tostature di caffè, zenzero anche candito, mandorla e nocciola anche tostate, agrumi di bergamotto disidratato, cedro in gelatina, frutta gialla disidratata, caramella di limone, con un'alea fumé. La bocca è dotata di una certa nota alcolica, è abbastanza fresca, di grande tessitura sapida, non particolarmente rotondo e glicerico, in grado di proporre una mineralità articolata, con degli agrumi vivaci, che insieme vincono in persistenza su gli altri toni del naso.

1979

11,5% vol

*Inaspettatamente integro e pieno, grande vino, una straordinaria emozione*

Giallo dorato carico e luminoso, al naso è nitido ed elegante di miele d'acacia e pietra focaia, con tratti di idrocarburi, note fumé, aromi di pane, sfumature di camomilla, mela e idromele, arancia matura, in gelatina e candita, toni di zenzero e pepe, nocciole e noci al miele, burro d'arachidi. La bocca è affascinante, morbida, avvolgente e ancora fresca, rotonda e grassa, di grande sapidità, stile, elegante, dotata di una loquacità retro nasale che esalta gli agrumi (arancia, mandarino, pompelmo freschi, maturi e in gelatina), accompagnati dalla decisa mineralità, dei balsamici sentori di macchia di grandissima e persistenza.

1980

11,5% vol

*Trent'anni e una freschezza impressionante*

Dorato, al naso è immediatamente dolce, percorso da una elegante vena minerale. Scopriamo pan di Spagna, zucchero filato, nocciola pralinata, torta di mele, miele, pane all'uva, pasta di mandorle, cioccolato, croccante, ardesia, grafite, argilla, accenni di idrocarburi, frutti maturi di mela, ananas, banana, arancia e cedro, con agrumi in nettare, zenzero, ginepro, cardamomo, pepe. La bocca è inaspettatamente fresca, di sapidità tattile, di appeal elegante e dinamico, di grande croccantezza, tale da sostenere in modo straordinario gli agrumi, fusi con le mineralità di grande persistenza.

1982

12% vol

*Un naso entusiasmante*

Dorato, si propone subito con toni fumé e minerali, di ardesia, pietra focaia, talco e idrocarburi, che si fondono con dolcezze di miele, torta di mele, zuppa inglese, mandorle all'uva e panforte, con scatola di sigari, ginepro, noce moscata, pepe e zenzero e il

frutto di pera e pesca sciroppate, di cedro e bergamotto in marmellata e gelatina; è un insieme ampio e bilanciato, particolarmente invitante. La bocca ha una certa vena alcolica e un'ottima spalla acido-sapida, mentre la tessitura è un po' leggera e il vino non ha molta grassezza. Sviluppa decise mineralità e toni agrumati avvolti da speziature, tabacco e macchia.

**1985**

**12% vol**

***Grande olfatto e vigore gustativo***

Oro liquido, è dolce, minerale e fumé, nelle tostature di nocciola, mandorla e sesamo, fuse a sentori di brutti ma buoni, pasta di mandorle, pane all'uva, cotognata, con toni nitidi di selce e argilla, zenzero, ginepro, chiodi di garofano, freschezza di mapo maturo, pesca e pera sciroppate, distillato di pera, ananas, e ancora tabacco, timo, sambuco e macchia. La bocca ha gran sostegno acido, vena alcolica importante ma non coprente, bella morbidezza, taglio elegante e vibrante e salino che sostiene bene il frutto con gli agrumi in evidenza e la grande articolazione minerale, con le dolcezze assolutamente in secondo piano.

**1986**

**11,5% vol**

***Un vino aristocratico veramente grande***

Oro carico, al naso è veramente equilibrato, dolce e aromatico di fiori maturi di mimosa, magnolia, camomilla e ginestra, avvolti da fini mineralità di selce, e declina l'agrumo fresco in nettare e gelatina di cedro e pompelmo, pesca gialla, pera e susina, melone bianco maturo, sfumati da speziature decise di anice, con vaniglia e zenzero, tostature dolci di mandorla e nocciola, sentori di glassa e zuppa inglese. La bocca ha una freschezza prorompente, un'eleganza raffinata e descrive un insieme palpitante e dinamico, di grande progressione gustativa fondata sul bilanciamento e su un corpo non prorompente ma adeguato che integra perfettamente le componenti. Il retrolfatto non tradisce lo stile elegante, complesso e persistente, nella fusione di minerali, agrumi e spezie.

**1989**

**12% vol**

***Un vino "giovane" che ancora non è all'apice***

Oro pieno, al naso è intenso e dolce, di nocciole, mandorle e arachidi gentilmente tostate, di pan di Spagna, torta al limone, gelatine di agrumi, torte alla crema, kumquat, cedro, mela, pesca matura e sciroppata e melone bianco, tutto sfumato da toni di erbe aromatiche e officinali, con mineralità fini e chiare di selce e arenaria. La bocca non ha alcun segno di cedimento grazie a freschezza e sapidità nette e integrate nella bella tessitura, per un insieme bilanciato, dinamico, ancora vibrante e giovane in grado di manifestare un quadro articolato ed elegante, con la componente agrumata in primo piano appoggiata da una sottile mineralità.

**1990**

**12% vol**

***Potenza e vera aristocrazia***

Dorato con sfumature ambra, al naso accoglie subito con toni gentili di sigaro cubano e ricordi di rum, con sentori di panettone, torta di mele, zuppa inglese, arancia candita, gelatina di limone, tè e carcadè, il frutto di arancia, fresca e candita, pesca anche sciroppata e susina, con mineralità di ardesia, selce e talco, sentori di anice, cardamomo, vaniglia, zenzero, anche candito, cannella, con nuance di noce moscata e chiodi di garofano, frutta secca e caffè. La bocca è energica e raffinata, superba, di grande progressione gustativa, larga e dinamica che sviluppa con grande persistenza tutti i toni del naso. Veramente invitante.

**1991 D'Antan**

**11,5% vol**

***Un appeal nordico per una piacevolezza raffinata***

Dorato carico con accenni oro verde, al naso è minerale di idrocarburi, fusi con oli essenziali di mandorla e nocciola secche, con sfumature di iodio e salgemma, con accenni di cardo, ortica ed erba medica, con toni gentili di banana, cedro, pesca bianca, distillato di pera, bergamotto e ananas, anche in sciroppo, e ancora dolcezze di torrone bianco, cacao e malto, wafer alla nocciola, nuance di pasticceria al burro. La bocca è sostenuta da una freschezza impressionante, su una tessitura media, coadiuvata da una bella sapidità, per un insieme dinamico, croccante e di bella eleganza, che fonde frutto e minerale di grande persistenza.

## 1993 D'Antan

12% vol

### *Grande vino, sintesi di stile nordico e mediterraneo*

Dorato con riflessi oro verde, accoglie con intense e fini mineralità di idrocarburi, argilla e arenaria, fusi con tostature dolci di nocciola, mandorla e caffè e ancora mandorla fresca, pepe verde e tartufo bianco, che descrivono un insieme di rara eleganza, insieme a cedro, bergamotto, limone d'Amalfi, susina, pesca sciroppata e albicocca, con sentori di frolle da forno e zuppa inglese e toni di macchia. La bocca è freschissima, sapida, rotonda in grado di sviluppare un quadro complesso, vivace, ancora giovane, con un potenziale straordinario e una persistenza importante che non nasconde alcun tono del naso.

## 1994

11% vol

### *Un vino interessante al naso, che non trova in bocca la perfetta corrispondenza*

Dorato carico, è intenso e dolce di toni agrumati, miele, ginestra e mimosa, con mineralità marcate di pietra focaia, tutti supportati dalla vena alcolica, con nocciola e mandorla gentilmente tostate. Scopriamo albicocca secca sotto spirito, con nuance di marasca e melagrana, e ancora cioccolato al latte e bianco, tabacco, anice e menta, che insieme descrivono un naso complesso ma di leggibilità non immediata. La bocca è calda, di discreta acidità e buona vena salina, di tessitura media, dotata di un retrofatto minerale, di pasticceria con bagna alcolica e frutti sotto spirito.

## 1995 D'Antan

11,5% vol

### *Profondità aromatica e sfacciata acidità*

Di color giallo oro con riflessi verdi ha un naso decisamente minerale di selce e idrocarburi, fusi con tostature gentili di pane, nocciola e mandorla, sfumate da caffè, con toni di cedro e arancia, pera, pesca, melone bianco, banana e ananas, mango e kiwi, sentori di cereali che ricordano avena e grano, con tracce di fieno e nuance di malto. Di grande dote acida, buona morbidezza e tessitura elegante, al gusto ha una bella sapidità per un insieme decisamente vibrante, che pone in primo piano le note di polpa di agrumi, sfumate da dolcezze di nocciola e toni minerali eleganti.

## 1996

11% vol

### *Un'impalcatura acida che conduce l'assaggio conservando l'espressività*

Giallo dorato carico, al naso si propone subito minerale e tostato dolce, ben amalgamato con gli agrumi (cedro, bergamotto, limone) e i pomi mediterranei, con sfumature fumé e di anice. Si sviluppa regalando bei sentori di pasticceria da forno anche con bagna alcolica, di crema di limone, con accenni di burro, gelatine di agrumi, freschezze di melissa, timo, ginestra e mimosa. La bocca è freschissima, di acidità spiccata ma non coprente, di buona morbidezza e tessitura un po' in affanno, per un insieme che comunque non lesina in espressività retronasale e riporta il bouquet della via diretta, sostenendo meglio le note agrumate.

## 1997

12% vol

### *Un vino monumentale*

Bel giallo dorato, al naso non si nasconde e dichiara subito la sua nobiltà. La gamma aromatica è ampia e integrata e riesce a declinare allo stesso livello i vari aspetti olfattivi: cedro, arancia, pesca, bergamotto, fico, gelso, marasca, melagrana, mela, albicocca, susina, melone, nespola, sfumati da un'elegante e articolata mineralità di selce e arenaria, con tostature di nocciola, mandorla (entrambe anche pralinate), caffè e pasticceria da forno anche con bagna, con accenni di ginestra, mimosa e biancospino, melissa e timo, con toni di eucalipto, boisé, di cacao, cioccolato bianco, cotognata,... La bocca è fresca e di grandissima sapidità, dotata di ottima tessitura e morbidezza per un bilanciamento perfetto e una progressione gustativa larga, che riesce a sviluppare un quadro ampissimo e di persistenza importante. Grandissimo e dal potenziale straordinario.

**2000**

**12% vol**

***Ricco e giovane***

Giallo oro deciso, propone un attacco minerale e tostato con una grande dote agrumata: limone in frutto e foglia, mela, pera, uva spina, ananas, nocciola e mandorla, anche fresche e secche, pane e pandolce, pietra focaia e ardesia. E ancora vaniglia, cardamomo, ginepro, tè, mirto secco, noce brasiliana, zenzero, anche candito, pasticceria alle mele, pan di Spagna e albicocca secca. La bocca è fresca, di spiccata sapidità, buona morbidezza e struttura, anche se l'insieme non è perfettamente amalgamato, dal finale appena condotto dalla sapidità che serra leggermente il retrolfatto, già ricco di agrumi, su decise mineralità.

**2000 D'Antan**

**11,5% vol**

***Un vino molto importante da nascondere in cantina***

Giallo pieno con riflessi verdi, al naso è giovanissimo e freschissimo, nelle note di melissa e felce, fieno verde e ortica, lime e foglia di agrume, con sentori di macchia, mineralità di pietra pomice, selce e salgemma e ancora ruta, mandorla fresca, cedro, mela Granny Smith, nocciola e mandorla, acquavite di prugna e gelatine di agrumi. La bocca è dotata di acidità vibrante, sapidità sottile, discreta morbidezza e una tessitura elegante, per un insieme che è ancora condotto dalle componenti dure con gli agrumi a godere del sostegno, che non copre la bella morbidezza non ancora integrata.

**2001**

**12% vol**

***Grande vino, da godere appieno non prima di cinque anni***

Giallo dorato luminoso, al naso non è esuberante, ma intrigante nelle note tostate e minerali di nocciola, mandorla e pane, selce e pietra focaia, accompagnate da aromi di frutto, con riconoscimenti di mandarancio, bergamotto, ananas poco maturo, mela, pesca, mandorla fresca, nespola, banana verde e ancora felce e timo. La bocca è dotata di una struttura acida imponente, sostenuta dalla sapidità e da una bella tessitura, con una morbidezza ben abbozzata ma non ancora sviluppata. Questo stile gustativo porta in primo piano il frutto, sostenuto dalle componenti vegetali e minerali, senza dimenticare le altre componenti decisamente in secondo piano.

**2003**

**12% vol**

***Un bel Gavi a dispetto dell'annata bollente***

Dorato pieno, è dolce di cedro, mandorla e nocciola, secche, in confetto, in pasta e gentilmente tostate, con freschezza di glicine, mineralità di cipria con accenni di idrocarburi, frutto di arancia, pera, pesca, mela, kiwi, ribes bianco, con nuance di gelso bianco e fico, aromi di pane. In bocca è già piuttosto bilanciato, dotato di una forte impronta sapida e di uno sviluppo gustativo che poggia su una trama discreta che nel finale lascia spazio alla salinità. Il retrolfatto è meno articolato del naso anche se tocca tutte le famiglie di aromi scoperti alla via diretta e finisce su percezioni minerali e di pepe bianco.

**2004**

**12% vol**

***Grande millesimo, elegante e volitivo, che saprà stupire***

Giallo pieno con riflessi dorati, ha naso fresco, fine e bilanciato, amalgamato nei toni fruttati, minerali, vegetali, di pasticceria e tostate: arancia, cedro, kumquat, pesca, gelso bianco, pera, mela, ananas, nespola, nocciola e mandorla, secche, gentilmente tostate e pralinate, felce, erba medica, selce, idrocarburi, gesso, con belle nuance di biancospino e fiore di sambuco. Una grande spalla acido sapida conduce l'assaggio senza prevaricare, ben integrata nell'insieme, per uno stile fine e deciso, dotato di grande progressione gustativa in grado di sviluppare i toni del naso con una promessa di evoluzione straordinaria.

2006

12% vol

***Pienezza e dinamica di un vino che già conquista***

Giallo con riflessi oro verde, al naso è subito vegetale di felce, ortica, fieno, erba medica e tè verde, che sfumano in biancospino, cedro, pera, mela, lavanda, limone, pompelmo, noccesca, melone bianco, nespola, susina e ananas verde, con fragranze di panificazione, delicate dolcezze di crema di limone e pan di Spagna, con una delicata alea di idrocarburi. La bocca è freschissima, di buona pienezza e morbidezza, sapida, dotato di uno sviluppo gustativo che nel finale vede in primo piano le note dure e le decise componenti agrumate, dopo aver raccontato il naso, tenendo in evidenza i minerali.

2007

12 % vol

***Grande vino, molto importante e già seducente...***

Giallo pieno molto luminoso, con riflessi oro verde, ha un naso articolato, gentile e allo stesso tempo seducente, nelle florealità di rosa e mughetto, con un bel frutto in primo piano che racconta arancia, cedro, pesca, lime, mapo, kiwi, ananas, pera, gelso, fico, susina, uva spina, mango, fico d'India, addolcito dagli agrumi in gelatina, da mandorla e nocciola, con sfumature di salvia, timo, menta e melissa, dolcezze di biscotti, accenni di selce. La bocca è fresca e dinamica, bilanciata, di bella pienezza e grande sviluppo gustativo, croccante e senza spigoli, in grado di raccontare con larghezza e persistenza il frutto articolato, con gli altri ricordi del naso.

2009

12 % vol – € 18,00

***Grande annata, molto interessante oggi. Così nasce il Gavi dei Gavi per poi stupire dopo venti-trenta anni***

Paglierino carico con riflessi verdi, è intenso e aromatico nelle belle note di rosa bianca, lavanda, mughetto e biancospino, muschio, felce, gelso, melone e pesca bianchi, susina, ananas, banana, pera, kiwi, fico, arancia, alchechengi, mandarino, salvia, limone d'Amalfi e cedro con sfumature di mandorla e nocciola. La bocca è fresca, sapida, di bella tessitura e corretta morbidezza, già caratterizzata da un grande bilanciamento e una sorprendente eleganza, per un progressione gustativa che dà vita a tutti i toni del naso con grande persistenza e totale integrità.