



LA SCOLCA® D'ANTAN

Codice GIRI

Ottenuto con una selezione delle migliori cuvée, 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 oltre 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: collinare – Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: in bianco, a freddo in acciaio, in parte macerato sulle bucce. Lasciato a contatto con dei lieviti autoctoni, di prima fermentazione ("sur lie") sino all'imbottigliamento. Imbottigliato limpido naturale, per decantazione.

PERIODO CONSIGLIATO PER IL CONSUMO: ottimo nei primi anni, conserva egregiamente nel tempo le proprie caratteristiche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 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 intenso. Limpidezza naturale per decantazione statica.

PROFUMO: intenso, lungo, continuo, persistente, una sensazione calda e suadente in un complesso morbido ed elegante. Sentori di miele/nocciola, mandorla tostata.

SAPORE: molto tipico, lievi sentori minerali che sfumano in pietra focaia. Note di noce, frutti esotici, pompelmo.

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

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Giri06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml
Giri01	Astuccio da 1 bottiglia 750 ml
MaGiri01	1 Magnum 1500 ml
JeGiri01	Cassetta in legno da 1 Jeroboam 3000 ml

