

TECHNICAL SHEETS

Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G. Carlo

Marchese Luca Spinola



Vitigno

100% Cortese - agricoltura biologica

Provenienza

Comune di Gavi

Note tecniche

Per la trasformazione degli zuccheri di questo vino sono stati utilizzati lieviti selezionati da uve proprie, così da preservare la massima espressione del Terroir.

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

Delicato, floreale, che riporta la fragranza dell'uva.

Sapore

Armonico, fresco, piacevole, vivo in bocca.

Gradazione alcolica

13% vol.

Affinità gastronomiche

Per le sue peculiarità si adatta ad un consumo quotidiano, per l'accompagnamento di un piccolo pasto oppure della cucina internazionale.

Confezione

Bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.

MARCHESE LUCA SPINOLA

GAVI DEL COMUNE DI TESSAROLO



Vitigno

100% Cortese

Provenienza

Comune di Tassarolo

Note tecniche

Prodotto al 100% da uve Cortese, fermentate in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Per la trasformazione degli zuccheri di questo vino sono stati utilizzati lieviti selezionati da uve proprie, così da preservare la massima espressione del Terroir.

Colore

Giallo brillante con lievi riflessi verdognoli.

Profumo

Fruttato, delicato e fresco, che trasmette la fragranza dell'uva.

Sapore

Elegante, fresco, gradevole e vivace.

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Affinità gastronomiche

Adatto al consumo quotidiano, per accompagnare pasti leggeri o piatti della cucina internazionale.

Confezione

Bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.

CIGNOZZA
1976

PEREGRINUS Rosso Toscana I.G.T



Vitigno Sangiovese

Provenienza Toscana Centrale

Vinificazione

Per vinificare le uve sangiovese per ottenere il Rosso igt Toscana "PEREGRINUS" è stato scelto di utilizzare il metodo tradizionale; le uve raccolte a mano effettuano una macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 24-26° con rimontaggi quotidiani per un periodo compreso tra i 10 e i 15 giorni in funzione dell'annata, con rimontaggi e delestage stabiliti dall'enologo; si passa così alla svinatura e pressatura delle uve e si attende la fine della fermentazione alcolica e poi della fermentazione malo-lattica in serbatoio di acciaio; successivamente si procede all'affinamento in barrique di rovere per circa 18 mesi.

Conservazione e invecchiamento

La conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14° C.

La struttura, la alcolicità di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 3-5 anni.

Colore

Rubino intenso con l'invecchiamento raggiunge un interessante profilo granato, sempre consistente, profondo .

Profumo

Intriganti note di frutta rossa e ciliegia matura seguite da eleganti sensazioni spezie in particolare e vaniglia.

Caldo, complesso, elegante.

Sapore

Ottimo l'attacco cui segue una sensazione acido-tannica che termina con una piacevole salinità che lascia il cavo orale asciutto, ottima la persistenza e la serbevolezza.

Gradazione alcolica 14 % Volume

Temperatura di servizio ottimale 18-20 ° C .

Affinità gastronomiche

Indicato per accompagnare secondi piatti a base di cacciagione e carni rosse alla brace.

Confezione scatola da 6 bottiglie da 750 ml.