

Pisé

Gavi DOCG 2014

La Raia

Il Gavi Docg Pisé La Raia nasce in vigneti situati a Novi Ligure, nel cuore del Piemonte. Il vigneto La Cascinetta, tra i più antichi de La Raia, con oltre 70 anni, si trova a circa 400 metri sul mare su un promontorio esposto a sud, sud-ovest particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno autoctono Cortese. Il suolo, ben drenato, sabbioso e sciolto, limita la vigoria vegetativa, la produzione per pianta e consente di ottenere in ogni vendemmia uva di straordinaria qualità. In linea con i principi biodinamici, i vigneti vengono trattati solo con moderate dosi di zolfo e rame. La cura del suolo, finalizzata al miglior equilibrio microbiologico e nutrizionale, garantisce al terreno una fertilità profonda.

Un'azienda, quella de La Raia, dove il apporto tra natura e uomo è intimo e coinvolgente e dove sono le stagioni a determinare il lavoro dell'uomo. Un binomio perfetto che regala vini legati strettamente al territorio e al clima delle diverse annate. Il Pisé, che cresce lungo un muro di 40 metri e alto 5 e matura in una cantina dotata di tutte le tecnologie più recenti, è definito dall'azienda stessa come "la miglior rappresentazione della sua filosofia". Se conservata al buio, in un luogo fresco e asciutto, può restare ad invecchiare per 6/8 anni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Gavi
Denominazione	DOCG
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Cortese 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Brillante giallo paglierino scarico, con lievi riflessi verdognoli
Gusto	Molto ricco, caldo e armonico, con un'acidità moderata, ma presente, giustamente sapido, con finale persistente e caldo
Profumo	Ampio, intenso, si avvertono sentori complessi, note floreali accompagnate da sensazioni di frutta matura, pera e miele
Abbinamenti	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce, primi con risotti, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	11° - 13° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Tipologia terreno	Sabbioso e sciolto
Epoca vendemmia	Dopo la seconda metà di settembre
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	In linea con i principi biodin
Vinificazione	Prima di essere sottoposti a pressatura soffice, i grappoli vengono selezionati sulla pianta e raccolti a mano dopo la seconda metà di Settembre. La decantazione statica del mosto, senza additivi enologici, avviene a bassa temperatura
Maturazione	Per 20 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento