

# 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 Pisè, 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

**Tip** 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 saporito, 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