

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Gavi di Gavi 'Monterotondo'
<b>Millésime</b>	2013
<b>Producteur</b>	Villa Sparina
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, très épicé, notes boisées en équilibre
<b>Appellation</b>	DOCG Gavi di Gavi
<b>Cépages</b>	100% cortese
<b>Description</b>	<p>La Villa Sparina, dirigée par Massimo Moccagatta, se consacre depuis de nombreuses années au cortese, un des cépages blancs les plus personnels du Piémont. Le domaine a d'ailleurs collaboré à l'accession de l'appellation Gavi, à base de cortese, au statut de DOCG. La Villa Sparina est installée au nord de Gavi, ce nom désignant à la fois l'appellation et un village.</p> <p>Certains vins peuvent dès lors porter le nom de Gavi di Gavi. Selon la loi, l'appellation porte sur des vins tranquilles, frizzante et spumante. La Villa Sparina les a tous en assortiment, la version tranquille plaisant le plus à l'étranger. Sous un climat bourguignon et une philosophie du même acabit, l'accent est mis sur le fruité naturel avec des notes de pêche et d'abricot.</p> <p>Le cru spécial 'Monterotondo' affiche la qualité ultime qu'un cortese peut atteindre à Gavi. Avec ses deux Monferrato, la maison démontre qu'elle a aussi un certain talent pour le barbera.</p> <p>L'œnologue Federico Curtaz profite d'un climat frais pour donner à ses vins l'élégance et le fruité nécessaires pour escorter dignement la gastronomie contemporaine proposée par l'excellent restaurant 'La Gallina' du domaine. On peut également y passer la nuit (la Villa Sparina est un resort). La maison d'hôtes 'L'Ostelliere', juste au-dessus des caves à vin, propose de superbes chambres, agréablement luxueuses.</p> <p>Le Gavi di Gavi Monterotondo a une couleur jaune intense. Nez typé par des arômes complexes de citron, de beurre, de pêche mûre, avec une pointe minérale. Finale longue et minérale. Bref, un vin superbe !</p>
<b>Servir sur</b>	poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce
<b>Origine</b>	Commune de Gavi, vignobles plantés il y a plus de 50 ans, altitude de 310-350m, exposition sud-est. Sous-sol d'argile et de marne. La densité de plantation est de 4.200 pieds/ha
<b>Rendement</b>	3.500 kg/ha
<b>Vendange</b>	Vendanges manuelles la 2ème moitié d'octobre
<b>Vinification</b>	Crio-maceration de 24 heures en inox. Fermentation alcoolique de 3 semaines à température constante. Après une fermentation malolactique partielle, le vin effectue un passage de 4 mois en barriques françaises et en cuves inox.
<b>Elevage</b>	4 mois en barriques françaises et ensuite 4 mois en cuves inox et finalement au moins un an en bouteille avant le vin est commercialisé.
<b>Analytique</b>	Alc: 13.5% vol
<b>Production</b>	6000 bouteilles de 0,75 litre
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2024

