

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Gavi di Gavi
<b>Millésime</b>	2018
<b>Producteur</b>	Villa Sparina
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, très minéral, acidité marquée
<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 a une couleur jaune. Le nez est dominé par des arômes de fruits à noyau, comme la pêche. Sec, caractère fruité. Belle acidité et belle vivacité. Finale agréable et pure.</p>
<b>Servir sur</b>	apéritif, charcuterie, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande blanche sans sauce
<b>Origine</b>	Commune de Gavi. Vignobles plantés il y a 25 ans, à 250-300m d'altitude, exposition sud-est. Sous-sol d'argile et de marne.
<b>Rendement</b>	4.200 pieds/ha - 9.500 kg/ha
<b>Vendange</b>	Fin septembre
<b>Vinification</b>	La fermentation alcoolique et la macération ont lieu en cuves inox à température contrôlée pendant 3 semaines. Après la fermentation malolactique, le vin mûrit en cuves inox et encore quelque temps en bouteille.
<b>Analytique</b>	Alc: 13% vol
<b>Production</b>	250.000 bouteilles 0,75
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2025

