



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

il grande bianco piemontese



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosettore 3.2



Le Colline del Gavi Docg



La terra della Denominazione del Gavi, vitigno Cortese, il Grande Bianco Piemontese è situata nel lembo più a sud del Piemonte, compresa tra Liguria e Lombardia a trenta chilometri dal mare.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Settembre 12

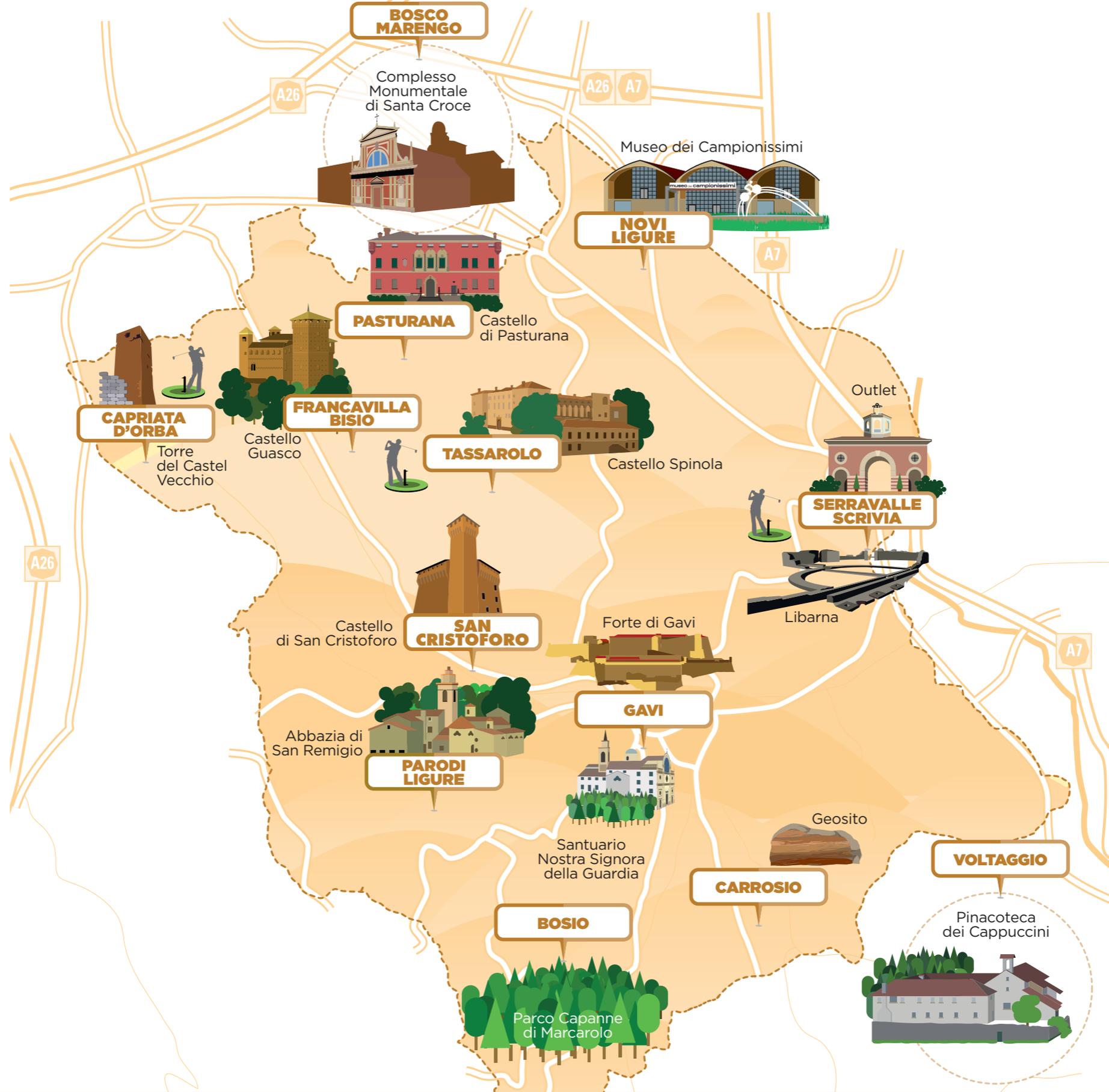


il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Le Terre del Gavi



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Settembre 12



il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Le Terre
del Gavi

La biodiversità



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosezione 12



il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Gavi dal 972

Risale al 972 la prima testimonianza scritta sulla viticoltura a Gavi.

Il documento di vendita di terreni vitati è conservato oggi nell'Archivio di Stato di Genova e attesta la presenza della vite in questo angolo di Piemonte sin dall'antichità.



1924

Arturo Marescalchi nella guida Vini Tipici d'Italia definisce *Bianchi tipo Gavi* i vini ottenuti da uve Cortese



1869

La prima Commissione ampelografica della Provincia di Alessandria stila una descrizione accurata del Cortese definendolo particolarmente adatto alla spumantizzazione, grazie all'opera dell'enologo Luigi Oudard (curatore delle cantine del Conte di Cavour a Grinzone)



1856

Primi impianti specializzati a cortese, nelle tenute di proprietà del marchese Cambiaso, La Centuriona e La Toledana di Gavi



1798

Il Conte Nuvolone redige la stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati in Piemonte e cita il Cortese



1782

Il Marchese Giovanni Andrea Doria scrive al fattore le sue intenzioni di spedire il vino in America con un bastimento



972

Un documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova testimonia l'affitto di vigne a cittadini gaviesi nel 972



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosegno 12



il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Gavi dal 972

La presenza di un grande vino bianco in Piemonte, regione di straordinaria qualità per i vini rossi, è rivelatrice del profondo legame che la terra del Gavi ha sempre avuto con la Repubblica di Genova: la cucina dei signori genovesi, che nei feudi di queste terre avevano la loro dimora “di campagna”, era a base di pesce, carni magre e verdure e si sposava perfettamente con il Cortese.



1924

Arturo Marescalchi nella guida Vini Tipici d'Italia definisce *Bianchi tipo Gavi* i vini ottenuti da uve Cortese



1869

La prima Commissione ampelografica della Provincia di Alessandria stila una descrizione accurata del Cortese che lo definisce, particolarmente adatto alla spumantizzazione grazie all'opera dell'enologo Luigi Oudard (curatore delle cantine del Conte di Cavour a Grinzane)



1856

Primi impianti specializzati a cortese, nelle tenute di proprietà del marchese Cambiaso, La Centuriona e La Toledana di Gavi



1798

Il Conte Nuvolone redige la stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati in Piemonte e cita il Cortese



1782

Il Marchese Giovanni Andrea Doria scrive al fattore le sue intenzioni di spedire il vino in America con un bastimento



972

Un documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova testimonia l'affitto di vigne a cittadini gaviesi nel 972



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosegno 12



il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Il Gavi Docg

Il **Gavi Docg** è prodotto da uve cortese 100%, coltivate all'interno di una area geografica, prevalentemente collinare, della fascia meridionale della provincia di Alessandria che comprende interamente o parzialmente il territorio dei Comuni di Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosegno 12



il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Il Gavi è già DOC nel 1974.
Ottiene nel 1998 la DOCG che,
attraverso rese più basse,
esalta la qualità di questo nobile vino piemontese
nelle diverse tipologie
Fermo, Frizzante, Spumante e Riserva.



Il Gavi Docg

Articolo 2 della denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno cortese (100% vitigno autoctono).



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosegno 12



il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Il Gavi Docg

Articolo 2 della denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno cortese (100% vitigno autoctono).

Resa massima di uva per ettaro dei vigneti, destinati alla produzione di Gavi docg “tranquillo”, “frizzante”, “spumante” non deve essere superiore a 9,5 tonnellate; la resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di Gavi docg “Riserva” e “Riserva Spumante metodo classico” non deve essere superiore a 6,50 tonnellate.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosegno 12



il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Il Gavi Docg

Articolo 2 della denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno cortese (100% vitigno autoctono).

Resa massima di uva per ettaro dei vigneti, destinati alla produzione di Gavi docg “tranquillo”, “frizzante”, “spumante” non deve essere superiore a 9,5 tonnellate; la resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di Gavi docg “Riserva” e “Riserva Spumante metodo classico” non deve essere superiore a 6,50 tonnellate.

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Gavi devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata dagli undici comuni. La tipologia dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Gavi “Riserva” prevede un anno di invecchiamento, di cui sei mesi di affinamento in bottiglia.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosegno 12



il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Il Gavi Docg



*Il vitigno cortese
raggiunge la piena
maturazione
nel mese di settembre.*

*È vitigno diffuso nella zona
centro-meridionale
del Piemonte e in particolare
nella zona della DOCG Gavi.*



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosegno 12



REGIONE
PIEMONTE

il grande bianco piemontese



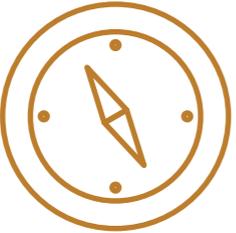
CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Il terroir del Grande Bianco Piemontese

1510
ettari di vigneti



pendenza
variabile
l'esposizione
generale
è orientata verso



Nord-Ovest
e Sud-Est

Le **TERRE ROSSE** sono originate dalla ferrettizzazione delle ghiaie miste ad argilla che le compongono, antichi depositi alluvionali. Si trovano a nord di Gavi, verso Tassarolo e Novi Ligure.

La **FASCIA CENTRALE**, che affiora su una linea che unisce Serravalle a Gavi e San Cristoforo, vede un'alternanza di marne e arenarie. Sono i terreni di Monterotondo e dei vigneti alle falde della splendida foresta del monte Mesma.

Le **TERRE BIANCHE**, composte da marne argilloso-calcaree la cui origine marina è evidente per la presenza di numerosi fossili, occupano la parte meridionale della denominazione che si fa più ripida per l'approssimarsi dell'Appennino. Questa alternanza determina la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno Cortese, conferendo ai vini particolare vigore, eleganza e complessità.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Settembre 12



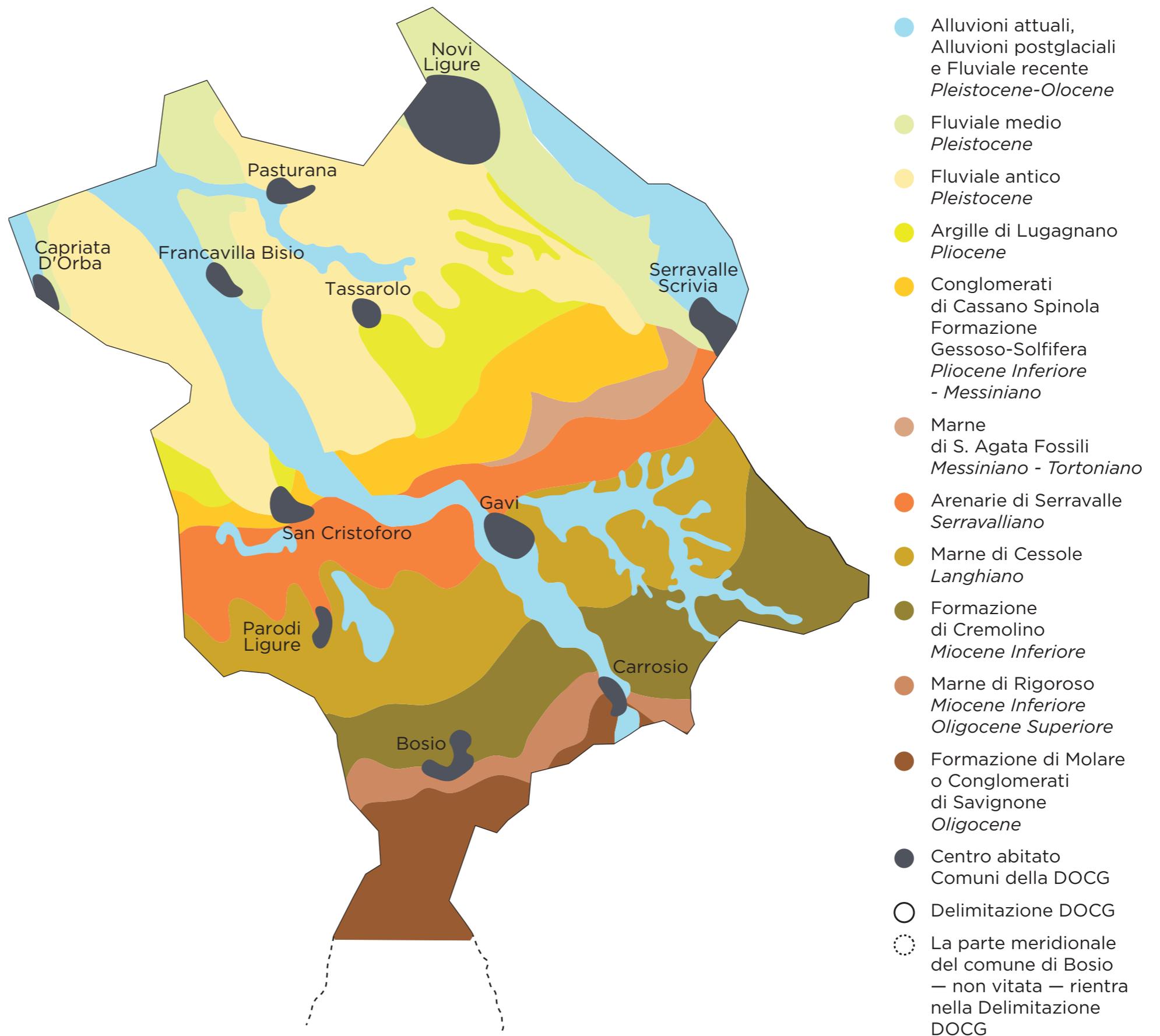
il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Il terroir del Grande Bianco Piemontese

Le terre del Gavi sono rese speciali dall'incontro tra il vento marino che soffia dal Mar Ligure e la neve dell'Appennino. Il clima moderatamente continentale, gli inverni freddi e le estati calde e ventilate, l'altitudine dei pendii e l'esposizione, i terreni marnosi, calcarei e argillosi danno vita al Grande Bianco Piemontese: un terroir originale che ritroviamo nel bicchiere.



Il Gavi Docg

Il **Gavi Docg** è prodotto da uve cortese 100 %, coltivate all'interno di una area geografica, prevalentemente collinare, della fascia meridionale della provincia di Alessandria che comprende interamente o parzialmente il territorio dei Comuni di Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo.

Colore

Dal giallo paglierino
al giallo dorato
con l'invecchiamento



Olfatto

Floreale di fiori d'acacia e biancospino;
fruttato di pesca bianca,
mela Golden e nota mandorlata



Gusto

Fresco pieno armonico,
con note minerali,
di grande eleganza e finezza



Nel calice il Gavi presenta un colore paglierino più o meno tenue con riflessi verdolini, profumo distinto e delicato, con sentori di frutta fresca e fiori bianchi, note di agrume e mandorle amare, che si arricchisce con l'invecchiamento di profumi minerali e complessità.

In bocca è asciutto, pieno, gradevolmente fresco e armonico, di grande eleganza e finezza.

Nelle tipologie del Riserva oltre al colore più dorato si esalta l'ampiezza di naso e bocca, più piena e ricca, nobilitata da aromi terziari e da un'inconfondibile freschezza.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosegno 12



il grande bianco piemontese



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Grazie per l'attenzione



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosettore 3.2

