



# TENIMENTI CA'BIANCA

## Gavi DOCG



*Tenimenti Cà Bianca* breitet sich über eine zusammenhängende Fläche von 40 Hektar aus. Von den rings um das Gut liegenden Weinbergen genießt man einen spektakulären Ausblick auf die Landschaft. Der größte Teil der Rebflächen ist mit Barbera bepflanzt. Cà Bianca setzt diese Rebsorte ein, um Weine für den Geschmack der Weintrinker von heute zu erzeugen. Neben dem Barbera war die Zielsetzung die Erzeugung der anderen gebietstypischen Weine mit den dort heimischen Rebsorten, dem Dolcetto, dem Moscato, dem Gavi in der gleichnamigen DOC sowie dem aus der Nebbiolorebe gekelerten „Fürsten“ aller Piemonteser Weine, dem Barolo. Er stammt aus den eigenen Weinbergen in La Morra mitten in den Langhe.



**Rebsorte:** 100% Cortese di Gavi.



**Weinberge:** die Weinberge befinden sich auf den Hügeln zwischen Gavi und Novi Ligure, auf einer Höhe von etwa 350 m. Zur Anwendung kommt der traditionelle Guyotschnitt (bei einer Stockdichte von 4.000 Pflanzen und einem Ertrag von 66 hl Wein pro Hektar). Die Böden sind lehmig, locker mit schwachem Skelett.

**Vinifikation und Ausbau:** 80% der Trauben wurden Ende September von Hand gelesen und gekelert. Die Fermentation erfolgt in kleinen Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur (16/17°C). Es werden Reinzuchthefen eingesetzt und auf Klärungsmittel wird verzichtet, um die Struktur des Weines zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau verbleibt der Wein für 6 bis 7 Wochen auf der Feinhefe. Die restlichen 20% der Trauben werden im Zustand der Überreife gelesen und fermentieren in neuen französischen Barriques. Nach Abschluss der Gärung und des biologischen Säureabbaus erfolgt ein wöchentliches Aufrühren der Hefe (um ein Depot im Fass zu vermeiden) bis Februar.

**Weinbeschreibung:** blasses Goldgelb mit grünen Farbreflexen, zarter Duft nach weißen Blüten, Apfel und Vanille; am Gaumen trocken, sauber und elegant mit feinem und lange anhaltendem Nachhall von Früchten und Gewürzen.

**Analysedaten:** Alkohol 12,44%; Gesamtsäure 6,19 g/l; pH 3,12; Restzucker 3,88 g/l; Extrakt 23 g/l.

**Lagerfähigkeit:** 2/3 Jahre, liegend, kühl, im Dunkeln lagern.

**Gastronomische Empfehlung:** zu warmen Vorspeisen, raffinierten ersten Gängen, Fisch und zu hellem Fleisch.

**Serviertemperatur:** 12 - 14°C.