

PICCOLLO

E R N E S T O

Weinlese 2011

Der Sommer 2011 präsentierte sich, letztlich bereits ab Anfang April, mit guten Temperaturen am Tag und frischen in der Nacht. Dank der Regen- und Schneefälle im Winter gab es Wasserreserven, die von den Pflanzen im Juli aufgenommen wurden und so den Reifeprozess unterstützten und dafür sorgten, dass kein Stress entstand, was bei den hohen Temperaturen sonst hätte der Fall sein können.

Durch Schnittarbeiten Ende Juli, Anfang August wurde die Konzentration und der Körperreichtum der Beeren reguliert.

Auf den Weinbergen, auf denen Gavi di Gavi "Rovereto" entsteht, wurde eine radikale Ausdünnung der Trauben vorgenommen, um die Extrakte und den Zuckergehalt zu erhöhen.

Unten. Foto der Mitte Juli durchgeführten Ausdünnungsarbeiten



Alles lässt einen optimalen Reifegrad in diesem Zeitraum vermuten. Die starken Tag-Nacht-Temperaturschwankungen begünstigen die Entwicklung der Duftaromen und haben einen sehr positiven Einfluss auf die Eleganz, die der Wein zum Abschluss erreicht.

Endlich ist der Zeitpunkt der Weinlese 2011 gekommen.

Die Beeren sind gesund, alles spricht für einen hervorragenden Jahrgang.

Die Lesearbeiten begannen am 5. September auf den ältesten Weinbergen und waren am 15. September abgeschlossen.

Analysedaten zu Beginn der Lese:

Gavi del Comune di Gavi "Rovereto": Zuckergehalt 212-216 g/l, Säure 6,60 g/l

Gavi : Zuckergehalt 198-200 g/l, Säure 6,80 g/l

Unten: Foto der Trauben des Gavi del Comune di Gavi 2011 bei optimaler Reife



Nach dem unter Sauerstoffabschluss durchgeführten Pressen, um die Aromen der Cortese-Trauben zu bewahren, und der Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16° C folgte der Ausbau auf den „sur lies“ (Feinhefen) unter wiederholter „batônnages“ bis Mitte Januar, danach begannen die Arbeiten der Flaschenabfüllung.

Analysedaten bei Flaschenabfüllung am 23. Januar 2012:

Gavi DOCG 2011: Alkohol 12,5% Vol.-%, Gesamtsäure 5,50 g/l.

Degustationshinweise: hervorragende Frische und gute Struktur mit einem Duftbouquet von Blüten und frischer Frucht.

Gavi del Comune di Gavi DOCG "Rovereto" 2011: Alkohol 13% Vol.-%, Gesamtsäure 5,40 g/l.

Degustationshinweise: hervorragende Struktur, komplexer und eleganter Wein mit einem sich entfaltenden Duftbouquet von weißen Blüten und tropischer Frucht.

Ernesto und Lorenzo Picollo

Gavi, 25. Januar 2012