



# Cascina delle Monache

VITICOLTORINGAVI



GAVI *denominazione di origine controllata e garantita*

DEL COMUNE DI GAVI

Ronco del Mandorlo® 2022

*viti vecchie*

---

Il Ronco del Mandorlo è il nostro vigneto storico, impiantato nel 1978. I grappoli di queste viti di oltre 40 anni vengono usati per questa selezione, dando origine ad un vino complesso e tutto da scoprire.

---

**VARIETÀ:** 100% Cortese.

**VIGNETO&SUOLO:** La vigna si trova nel comune di Gavi con esposizione est. Il suolo è dominato dalle Marne di Cessola con alternanza a strati arenari, ed è incluso nella formazione geologica del Bacino Terziario Piemontese. Le piante crescono su un suolo con prevalenza di limo e argille calcaree che conferiscono al vino una distinta complessità aromatica.

**ANNATA:** il 2022 è stato sorprendentemente generoso per la sua produzione ma terribilmente caldo e avido di acqua. Il periodo invernale è stato molto afoso con sporadiche piogge; il germogliamento si è verificato tra il 15 e 20 aprile e Successivamente la stagione ha proseguito con mesi particolarmente siccitosi: è stata l'estate più calda di tutto il secolo XX e XXI. La maturazione ha avuto un decorso altalenante con rallentamenti della fisiologia della pianta per riprendersi con le piogge d'inizio settembre che hanno portato ad un arricchimento di linfa e zuccheri. Abbiamo potuto raccogliere il nostro Cortese nei giorni tra l'11 e il 12 di settembre al massimo della sua forma.

**VINIFICAZIONE:** Si tratta della selezione di un singolo vigneto. Le uve raccolte manualmente sono diraspate e pressate sofficientemente. Quando il primo mosto fuoriesce, una partita è fermentata a temperatura controllata e un'altra in barrique di rovere. L'affinamento sulle fecce fini si prolunga fino al raggiungimento del giusto equilibrio gustativo e aromatico.

**ALCOL:** 13,5% vol

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

**COLORE**



giallo  
paglierino con  
riflessi dorati.

**AROMA**



mela matura, erbe  
aromatiche come il  
timo e un tocco di  
agrumato.

**GUSTO**



l'acidità e la sapidità  
sono ben presenti, al  
palato è ricco e  
armonico con note di  
buccia di limone e  
zucchero  
caramellato.



Cascina delle Monache - Loc. Nebbioli n°24, GAVI 15066 (AL) - ITALIA

[cascinadellemonache@gmail.com](mailto:cascinadellemonache@gmail.com)