



# Cascina delle Monache

VITICOLTORI N GAVI



**GAVI** *denominazione di origine controllata e garantita*

DEL COMUNE DI GAVI

**SORÍ DELLA MONACA® 2023**

---

Realizzato con 100% Uva Cortese, attraverso un'attenta selezione delle migliori uve in vigneto. Questo vino rappresenta la pazienza e la passione che mettiamo dalla coltivazione alla vinificazione e la fine del nostro lavoro è la vostra ricompensa.

---

**VARIETÁ:** 100% Cortese.

**VIGNETO E SUOLO:** Localizzato nel comune di Gavi, con esposizione sud e sud-ovest.

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 terreno con prevalenza di limo e sabbia, con la presenza di diversi minerali argillosi che conferiscono al vino una distinta struttura e sapidità.

**ANNATA:** il 2023 è stato una continuazione dell'annata precedente, infatti l'inverno si è riconfermato molto asciutto e caldo. A seguito delle temperature miti, la vite ha germogliato anticipatamente. A fine marzo si osservarono i primi germogli. Le piogge si sono presentate solo a maggio permettendo alle piante di crescere e affrontare la stagione calda. Successivamente la stagione ha proseguito con temperature nella media ma siccitosi. Agosto è stato torrido con temperature che hanno superato i 40 °C. Grazie all'arrivo di una perturbazione a fine mese, l'umidità del terreno si è ristabilita su livelli normali incentivando la maturazione. Abbiamo potuto raccogliere il nostro Cortese nei giorni tra il 9 e il 10 di settembre al massimo della sua forma.

Queste annate ci consapevolizzano sempre più di quanto l'acqua sia un bene prezioso per tutto l'ecosistema e per la nostra vita.

**VINIFICAZIONE:** Il Sorí nasce dalla selezione delle migliori parcelle del vigneto, le quali sono raccolte in cassetta per preservare l'integrità dell'acino. Dopo una macerazione a freddo di circa 12 ore in vasche di cemento, pressiamo sofficemente le bucce e il mosto fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino affina per 5-6 mesi in vasca prima di essere imbottigliato.

**ALCOL:** 12,5% vol

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

##### COLORE



giallo paglierino con riflessi dorati.

##### AROMA



delicate e fini note floreali, mela matura, erbe aromatiche, un tocco di miele.

##### GUSTO



la freschezza bilancia la mineralità, la quale esalta la persistenza al palato, lasciando un buon finale leggermente mandorlato.



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

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