

GAVI DI GAVI

[gavi di gavi]

vinařství / winery VILLA SPARINA

[vila spariňa]

Itálie, oblast / region Piemont

[piemont]

Vinařství rodiny Moccagatta se nachází nedaleko města Gavi a rozkládá se na cca 100 hektarech, z toho 60 osázeno révou a 40 tvoří lesy. Vánky od ligurského moře dávají vínům jedinečný charakter. Rodina kombinuje tradiční přístup s moderními technologiemi, díky čemuž vína vynikají čistotou aroma, svěží kyselinkou a vyváženou strukturou.

The Moccagatta family winery is located near the town of Gavi and spans about 100 hectares, 60 of which are planted with vines and 40 covered by forests. Breezes from the Ligurian Sea give the wines a unique character. The family combines traditional methods with modern technology, resulting in wines with pure aromas, fresh acidity, and balanced structure.



Apelace/appellation: Gavi DOCG

Odrůda/variety: Cortese di Gavi

Popis/description: **Jemné, elegantní a ovocné aroma s tóny zelených jablek, hrušky a nezralé broskve.**

Delikátní minerální chuť s jemnou svěžestí v závěru.

/ Delicate, elegant, and fruity aroma with notes of green apple, pear, and unripe peach.

A refined mineral taste with a gentle freshness on the finish.

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **salát, těstoviny s lehkou omáčkou, drůbež, ryba, mořské plody** / *salads, pasta with light sauces, poultry, fish, seafood*

Klima/climate: mírné kontinentální klima s vlivem Ligurského moře – teplé dny a chladné noci zajišťují svěží kyselinku a jemnou mineralitu / *mild continental climate with Ligurian Sea influence – warm days and cool nights preserve fresh acidity and subtle minerality*

Půda/soil: vápenec a jílovité sedimenty / *limestone and clay soils*

Nadmořská výška/altitude: 250-300m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku / *fermentation in stainless steel tanks.*