



PESTICIDE FREE

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



Varietà: 100% Cortese



Area di Produzione: comune di Gavi (Sud Piemonte)



Esposizione: Sud-est



Altitudine: 250-280 mt



Composizione del suolo: marne sabbiose



Forma di allevamento: Guyot



Produzione per ettaro: 70 quintali



Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre



Vinificazione: vendemmia manuale in cassette forate da 20 kg dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri



Fermentazione malolattica: non svolta



Affinamento: 4-6 mesi in acciaio



Affinamento in bottiglia: 4 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli



Profumo: piacevolmente fruttato, minerale, con evidenti sensazioni floreali



Gusto: fresco, sapido, armonico, supportato da una buona struttura e persistenza



Temperatura di servizio: 12°C



Abbinamenti: raccomandato con i frutti di mare, antipasti, primi piatti, sushi, pesci e carni bianche



La Lomellina di Gavi Società Agricola S.r.l.

MARCHESE RAGGIO

Località La Lomellina, 31 - 15066 Gavi (AL) - ITALY | Tel.. +39 338 745 5969 - Email giacoppo@la-lomellina.com

STORIA



Gli inizi, fine 1500

Verso la fine del 1500, a Genova, alcune ricche e potenti famiglie intraprendono nella città imponenti opere edilizie, creando il bel centro storico che ancora oggi possiamo ammirare.

Tra queste famiglie vi erano i "LOMELLINI".

Uno dei suoi rappresentanti, GIACOMO LOMELLINI, si spinse nelle belle e naturalistiche campagne del basso Piemonte, intorno a Gavi, per edificare la propria tenuta di campagna, che prenderà il nome dalla famiglia che l'ha realizzata: **"LA LOMELLINA".**

La Prima vigna, 1816

Si deve a Marco Lomellini nell'anno **1816 il primo impianto di vigneti**. E' l'inizio dell'importante **tradizione vitivinicola della Lomellina di Gavi**, che porta l'azienda ad avere **200 anni di storia nel mondo vitivinicolo**.

Conte Edilio Raggio, 1890

Nell'aprile del 1844 la tenuta viene ceduta dai Lomellini al Duca di Gallera, Raffaele De Ferrari. **Negli anni 90 del 1800** la tenuta passa nuovamente di proprietà e **viene acquistata dal conte Edilio Raggio**, ricco ed intraprendente imprenditore genovese. Si deve proprio alla famiglia Raggio l'**ampliamento della superficie vitata della tenuta**. **Viene introdotto**, in maniera lungimirante, **il vitigno Cortese nella zona del Gaviese e si affinano le metodologie di vinificazione**.

La coltivazione della vite all'interno dell'azienda **La Lomellina di Gavi Marchese Raggio avviene da più di 200 anni**, infatti epigrafi del tempo datano l'impianto dei vigneti all'inizio del 1800. Già all'epoca, la sapienza delle vecchie maestranze aveva saputo individuare le posizioni ed i terreni migliori dove "impiantare" le viti.





I nostri giorni



Dall'anno 2006 la proprietà viene ripresa da Emanuela Croce Raggio. La tenuta vive una seconda giovinezza. La villa, la chiesa ed i suoi giardini vengono restaurati e riportati agli antichi splendori, come viene restaurata e modernizzata la cantina di vinificazione. I vigneti, fortemente ridimensionati negli ultimi decenni, vengono ampliati e portati alla superficie attuale di 16 ettari.

La Lomellina di Gavi Marchese Raggio, continua la tradizione dei fondatori, mantenendo i vigneti nelle posizioni individuate dagli antichi viticoltori.

Dopo una ristrutturazione dei vigneti avvenuta nel primo decennio degli anni 2000, la superficie vitata è arrivata a 16 ettari, tutta in corpo unico.



La Lomellina di Gavi Società Agricola S.r.l.

MARCHESE RAGGIO

Località La Lomellina, 31 - 15066 Gavi (AL) - ITALY | Tel.. +39 338 745 5969 - Email giacoppo@la-lomellina.com