



Tenuta la Giustiniana

La storia di quest'azienda, o per meglio dire quella della sua ultima gestione, nasce da un forte sentimento di sinergia territoriale tra due produttori accomunati dalla stessa fiducia nelle potenzialità di un vino.

La tenuta, costituita da 110 ettari di terreno, ha una storia lunga più d'un millennio alle spalle, la quale la vede contesa tra le più importanti famiglie liguri per la vocazione delle sue terre a produrre splendidi vini. Ci troviamo a Rovereto di Gavi, in quel ramo appenninico piemontese in cui ogni vigna sa meravigliare. È quindi comprensibile il sentimento di Magda Pedrini e Stefano Massone, due vignaioli rinomati della zona, che hanno deciso di dedicarsi insieme al recupero di una delle principali aziende produttrici di vino Gavi Docg.

In questo luogo magico, tradizione e innovazione convivono in perfetta simbiosi, coordinate da un metodo ultra-razionale. Nulla è lasciato al caso: 60 ettari di bosco per preservare il benessere del terreno, 10 di coltivazione e i restanti 40 di vigneti di Cortese perfetti, quasi maniacalmente ragionati, dove si alternano marne grigie plioceniche con sabbioni sciolti (terre bianche) ad argille ricche di ferro (terre rosse).

Domina la proprietà la meravigliosa villa in stile neoclassico, costruita all'inizio del 1600 dalla famiglia Giustiniani (da cui prende il nome la tenuta) nei sotterranei della quale si trova l'antica cantina seicentesca, da poco ristrutturata attraverso un attento restauro conservativo, in cui il tempo pare essersi fermato.

La vinificazione avviene nella moderna cantina di Capriata D'Orba che racchiude il meglio della tecnologia.



Gavi Terre Antiche di Giustiniana

Vitigno:	Cortese
Denominazione:	Gavi Docg del Comune di Gavi (Gavi di Gavi)
Colore:	Bianco
Tipologia:	Fermo
Regione:	Italia/Piemonte
Terreno:	marna grigia e sabbioni
Vendemmia:	metà settembre

Vinificazione:

l'uva viene raccolta manualmente dai vigneti più giovani, dopodiché delicatamente pigiata e posta a fermentare a una temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio per due settimane. Senza il minimo contatto con il legno, il vino viene imbottigliato nella primavera che segue la vendemmia.

Tasting note:

questo vino si presenta con un attraente colore giallo paglierino con riflessi verdastri. È aromatico e delicato, con note di scorza di lime e fiori bianchi. Al palato è fruttato e vigoroso, con un interessante aftertaste minerale. Buona persistenza e gran carattere.

Potenziale di invecchiamento:

basso. Vino da bere in gioventù per non perdere l'intrigante profilo aromatico.