

## Gavi Docg di Tassarolo "San Pietro" 2009

### Tenuta San Pietro in Tassarolo



**BIANCO  
DELL'ANNO**

**A**ll'ottenimento di un grande vino concorrono sempre diversi fattori. Un'area adatta a una grande uva, una grande uva, un produttore che ci crede fermamente, uno staff di persone che alle viti e alla cantina dedicano passione e attenzione scrupolosa. Tutti elementi che si sono ritrovati in questo Gavi Docg di Tassarolo "San Pietro" 2009, prodotto sulle colline alessandrine dove cresce da sempre l'uva cortese, che del bianco Gavi è artefice. Un vino che, al termine delle degustazioni, ha conquistato un punteggio complessivo così elevato che nessun altro bianco, nel corso dell'anno, è mai riuscito a raggiungere. Poco più di tre anni fa l'azienda - acquistata nel 2002 dall'imprenditore Corrado Alota e affidata alla cure di Giusi Cabella - è passata gradualmente dalle coltivazioni biologiche a quelle biodinamiche, con l'intento di fare vini secondo le regole imposte dalla natura. La

quale, in questo caso, ha ricambiato al meglio le gentilezze, e cure, il rispetto con cui è stata trattata. Dando uve di cortese che in certe zone dell'azienda crescono anche su ceppi centenari e che permettono di ottenere tre tipologie di Gavi. Il San Pietro 2009, definito eccellentissimo, è il più "facile" e il più economico, poco più di dieci euro in enoteca.

#### Vocazione cortese

Una curiosità: l'etichetta di questo vino è formata dalla sua scheda tecnica, con le caratteristiche dei terreni e del vino. È molto apprezzata dai consumatori che scoprono subito cosa c'è nella bottiglia. L'azienda San Pietro, che fa anche ottimi rossi del Monferrato riutilizzando pure antichi vitigni, per il Gavi ha sempre avuto predisposizione. Non solo perché si trova sospesa su un colle nella zona dove il vitigno è più popolare, ma perché ne ha subito individuato i pregi inespresi e

ne ha capito le potenzialità. Mettendosi al lavoro per dargli valore fin dagli anni '60. Oggi in cantina ci sono bottiglie di "Cortese di Gavi", com'era chiamato il vino fatto in quegli anni - molto prima che arrivassero Doc e Docg - dall'allora proprietaria, Maria Rosa Gazzaniga. Ad assaggiare alcune di quelle rarità c'è ancora di che stupirsi, per la freschezza e la struttura, anche se il colore dorato ha forzatamente perso la sua brillantezza iniziale. Il Gavi Docg di Tassarolo "San Pietro" 2009, paglierino brillante, aromi di albicocca, pesca e menta e gusto persistente che richiama frutta esotica e agrumi, è davvero un prodotto di pregio, privo di qualsiasi sbavatura aromatica o gustativa che qualcuno, a volte, vuol far passare per una caratteristica di un vino naturale. Quando l'attenzione per la vigna è massima nasce una grande uva, e se ci si mette poi dedizione e passione in cantina, nasce un grande vino. Come questo.



**Gavi Docg di Tassarolo "San Pietro" 2009**  
**Tenuta San Pietro in Tassarolo**  
Loc. San Pietro 2  
15060 Tassarolo (Al)  
tel. 0143.342422  
fax 0143.342970  
[www.tenutasanpietro.it](http://www.tenutasanpietro.it)  
**10,50 euro**

### CARTA D'IDENTITÀ DEL PRODUTTORE

#### IL TERRITORIO

Area collinare di Tassarolo, nelle colline alessandrine tra Novi Ligure e Ovada. È la zona tipica del vitigno cortese, artefice del Gavi Docg.

#### ETTARI COLTIVATI

Sono 60 gli ettari che fanno parte della Tenuta San Pietro, di cui 30 vitati, prevalentemente col vitigno cortese.

#### VITIGNI COLTIVATI

Cortese, barbera, albarossa, nibò, cabernet sauvignon.

#### VINI PRODOTTI

Sette etichette: Gavi Docg Di Tassarolo San Pietro, Gavi Docg di Tassarolo Il Mandorlo, Gavi Docg di Tassarolo Gorrina, Monferrato Doc Rosso Nero San Pietro, Monferrato Doc Rosso Bella Vita, Monferrato Doc Rosso Orma Romea, Le Riè (spumante).

