



# TOLEDANA

TOLEDANA  
GAVI D.O.C.G. del Comune di Gavi

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

## Storia e tradizione da 3 generazioni Story and tradition from 3 generations

La Toledana è un castello costruito nella prima metà del XVI secolo come fortezza e difesa. Successivamente divenne una cantina di proprietà della Famiglia Martini. Si trova a Gavi, la terra magica per la produzione del Gavi, il vino bianco piemontese più rinomato. Da oltre 180 anni coltiviamo uva Cortese per la produzione del Vino Gavi.

La Toledana possiede 26 ettari di vigneto singolo di uva Cortese dove produce il Gavi del comune di Gavi

La Toledana is a castle was built in the first half of the 16th century as a fortress and defense and after became a winery owned by the Martini family. It's located in Gavi, the magic land for the production of Gavi , the most renowned white wine from Piedmont. From over 180 years we grow Cortese grapes for produce Gavi wine.

La Toledana have 26 hectares single vineyard of Cortese grapes where produce exclusive Gavi of Gavi municipality.

## Il Cortese/The Cortese

La Toledana si trova nel comune di Gavi. Per questo motivo l'uva Cortese si può chiamare Gavi di Gavi DOCG questa produzione è protetta dall'etichetta DOCG che garantisce l'alta qualità del prodotto. Ogni singola fase della produzione, dai vigneti alla cantina, segue esattamente il processo della tradizione.

La Toledana is located in Gavi municipality. For this reason the Cortese grape can be called Gavi di Gavi DOCG this production is protected by the DOCG label which guarantees the product's high quality. Every single phase of production, from the vineyards to the cellar, follows exactly the process of tradition.

Questo vino Gavi è prodotto con uve Cortese in purezza nel comune di Gavi. Il microclima della zona di produzione, le estati calde e secche, mitigate dall'afflusso di venti di mare, contribuiscono in modo significativo alle caratteristiche sensoriali del vino "Gavi DOCG". La grande differenza di temperatura tra notte e giorno che caratterizza l'ultimo stadio della maturazione dell'uva intensifica i profumi tipici degli aromi Gavi DOCG.

This Gavi wine is produced with pure Cortese grapes in Gavi municipality. The microclimate of the production area, hot and dry summers, tempered by the influx of sea winds contributing significantly to the sensory features of "Gavi DOCG" wine. The vast difference in temperature between night and day that characterises the last stage of grape ripening intensifies the scents that are typical of Gavi DOCG aromas.

### Lavorazione/Processing

Dopo la raccolta avviene la diraspatura, pigiatura soffice, segue una fermentazione senza bucce in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata a 13°C. Segue la maturazione in vasche d'acciaio per 25 gg. L'imbottigliamento, pochi mesi dopo la vendemmia, viene eseguito per preservarne la freschezza e la sua caratteristica fruttata.

After the harvest it comes the destalking, soft pressing, follows an off-the-skins fermentation in stainless Inox steel tanks at a controlled temperature to 13°C. Followed the maturation in steel tanks for 25 days and after proceed bottling, few months following the harvest, to preserve its freshness and its fruity feature.

### Note di degustazione/Tasting notes

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, profumo gradevole e delicato con sentori di frutta fresca e fiori bianchi, oltre a note agrumate e di mandorla amara, arricchite dalla complessità e dall'invecchiamento di aromi minerali; ha un gusto asciutto e pieno, piacevolmente fresco, armonioso, sofisticato e raffinato.

Bright straw yellow color with greenish reflections, a tasteful and delicate scent with hints of fresh fruit and white flowers, as well as citrus and bitter almond notes, enriched by complexity and ageing mineral aromas; it has a dry and full taste that is pleasantly cool, harmonious, sophisticated and refined.

### Abbinamento consigliato/Recommended pairing

Può essere servito come aperitivo e come un accompagnamento ai migliori piatti di pesce, spaghetti e pasta con salse leggere, carni bianche, formaggi di capra.

It is served as an aperitif drink and as an accompaniment to the best fish dishes, spaghetti and pasta with light sauces, white meats, goat cheeses.

#### Area di Produzione

Gavi

#### Vitigno

100% Cortese

#### Esposizione

Sud

#### Altitudine (s.l.m.)

200 m

#### Terreno

Marne Argillose

#### Sistema di allevamento

Guyot.

#### Età vigneti (anni)

20

#### Densità Ceppi

4,000 piante

#### Resa per ettaro

65 ql

#### Vendemmia

Settembre

#### Grado Alcolico

13.0% Vol (in base all'annata)

#### Acidità

6.7 g/l

#### Zuccheri (Residui)

2.5 g/l

#### Temperatura di Servizio

8°-10°C

#### Municipality of production

Gavi

#### Grape Variety

100% Cortese

#### Exposure

South

#### Altitude (a.s.l.)

200 m

#### Soil

Calcareous-Clay

#### Training system

Guyot.

#### Age of the vineyard (years)

20

#### Plant density

4,000 plants

#### Cropping level per hectare

65 ql grapes

#### Harvest

September

#### Alcohol by volume

13.0% Vol (based on the vintage)

#### Acidity

6.7 g/l

#### Sugars (Reducers)

2.5 g/l

#### Serving temperature

8°-10°C

