



LA TOLEDANA
GAVI

TOLEDANA BRUT

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO

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 prima traccia storica scritta sul vitigno Cortese si deve al fattore del Castello di Montaldeo che nel 1659, scrivendo al Marchese Doria, parla di " impianti di vini tutte di cortese ". Nel 1856 il Marchese Cambiaso, proprietario delle tenute Toledana e Centuriona, crea i primi impianti di grandi dimensioni specializzati a Cortese destinato a produrre vino bianco secco. Il suo esempio è in breve seguito dalle altre tenute della zona. Nel 1974 il Gavi si fregia della Denominazione di Origine Controllata, e dal 1998 della D.O.C.G.

We find the first written historical trace about the Cortese vine thanks to the farmer of the Montaldeo Castle, who in 1659, in a letter to the Doria Marquis, wrote of planting all over cortese vines..." In 1856 the Cambiaso Marquis, owner of the estates Toledana and Centuriona, created the first large plantations specialized in Cortese grapes, intended for producing a dry white wine. His example was soon followed by other estates in the area.

In 1974 the Gavi wine adorns itself of the DOCG denomination (Denominazione di Origine Controllata) and since 1998 of the D.O.C.G. one.



Questo vino spumante metodo tradizionale classico ottenuto con una selezione delle nostre migliori uve, destinate alla produzione del Gavi .

This classic traditional method sparkling wine obtained with a selection of our best grapes, intended for the production of Gavi.

Lavorazione/Processing

Le uve raccolte manualmente vengono sofficemente pressate, e il mosto di prima spremitura viene fermentato in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata e di cui una parte in barriques. Segue nella primavera successiva alla vendemmia l'imbottigliamento con l'aggiunta del liqueur de tirage. Segue un affinamento per almeno 48 mesi sui lieviti. Successivamente Remuage manuale e dégorgement con aggiunta del liqueur d'expedition.

The grapes harvested manually are softly pressed, and the first pressing must is fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature and a part of them in barriques. The bottling with the addition follows in the spring following the harvest of the liqueur de tirage. It follows an aging for at least 48 months on the yeasts. Subsequently manual Remuage and dégorgement with addition of the liqueur d'expedition.

Note di degustazione/Tasting notes

Vino spumante dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, dotato di spuma fine, persistente e continua. Questo spumante metodo classico ha un profumo pieno, tipico della crosta di pane che esalta l'eleganza del vitigno. Sapore pieno, fragrante e fresco, reso importante da una lieve nota legnosa data dalla parziale fermentazione in barriques.

Sparkling wine with a straw yellow color with golden hues, with fine and persistent perlage. This "Metodo Classico" sparkling wine has a round fragrance with the typical note of bread's crust which enhances the elegance of the grape. Full flavor, fragrant and fresh, valorised by a slight woody note given by the partial fermentation in oak barrels.

Abbinamento consigliato/Recommended pairing

Ottimo come aperitivo e accompagnato con antipasti. Grande protagonista di una cena elegante con piatti raffinati.

Excellent as an aperitif and appetizers. The main character of an elegant dinner with refined dishes.

Area di Produzione

Gavi

Vitigno

Cortese/Chardonnay

Esposizione

Sud/Ovest

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

Inizio Settembre

Grado Alcolico

12.5% Vol

Acidità

6.5 g/l

Zuccheri (Residui)

6 g/l

Temperatura di Servizio

6°-8°C

Municipality of production

Gavi

Grape Variety

Cortese/Chardonnay

Exposure

South-West

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

Beginning of September

Alcohol by volume

12.5% Vol

Acidity

6.5 g/l

Sugars (Reducers)

6 g/l

Serving temperature

6°-8°C

