



# 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 fortness 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 renowmed white wine from Piedmont. From over 180 years we grow Cortese grapes for produce Gavi wine.

La Toledana have 26 hectars single vineyard of Cortese grapes where produce excusive Gavi of Gavi municipality.

## **II 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 " impiantamenti di viti 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.

# LA TOLEDANA

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

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Questo vino Gavi è prodotto con uve Cortese in purezza nel comune di Gavi. Il terreno, Il microclima della zona di produzione e la vicinanza dei venti dal mare contribuiscono in modo significativo alle caratteristiche sensoriali di questo vino. La grande differenza di temperatura tra notte e giorno che caratterizza l'ultimo stadio della maturazione dell'uva intensifica i profumi tipici e le caratteristiche organolettiche di questo prodotto.

This Gavi wine is produced with pure Cortese grapes in Gavi municipality. The terroir, the microclimate of the production area, and the influx of sea winds contributing significantly to the sensory features of this wine. The big difference in temperature between night and day that characterises the last stage of grape ripening intensifies and the organoleptic characteristics of this product.

#### Lavorazione/Processing

Dopo la raccolta l'uva viene pigiata sofficemente. Segue una fermentazione senza bucce in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata. Segue la maturazione in vasche d'acciaio per 6 mesi e l'imbottigliamento avviene non prima della primavera/estate.

After the harvest it comes a soft pressing, follows an off-the-skins fer-mentation in stainless Inox steel tanks at a controlled. Followed the maturation in steel tanks for 6 months and the bottling not before the spring/summer.

### 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, ha un gusto asciutto e pieno, piacevolmente sapido, 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; has a dry, full-bodied, pleasantly sapid, harmonious, sophisticated and refined.

## Abbinamento consigliato/Reccomended pairing

Può essere servito come aperitivo e in abbinamento ai migliori piatti di pesce, primi con sughi leggeri e carni bianche

It is served as an aperitif drink and as an accompaniment to the best fish dishes, first course with light sauces and white meats.

## Area di Produzione

Gavi Vitigno

100% Cortese

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 Settembre

**Grado Alcolico** 

13% Vol (in base all'annata)

Acidità

6.5 - 6.8 g/l

Zuccheri (Residui)

2.5 q/l

Temperatura di Servizio

6°-8°C

## **Municipality of production**

Gavi

**Grape Variety** 

100% Cortese

**Exposure** 

South/West

Altitude (a.s.l.) 200 m

2001

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% Vol (based on the vintage)

Acidity

6.5 - 6.8 g/l

Sugars (Reducers)

2.5 g/l

**Serving temperature** 

6°-8°C

