

# LA DORIA

SAN CRISTOFORO

## GAVI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA



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

Cascina La Doria è un'azienda vinicola di proprietà della famiglia Martini. I vigneti si trovano nel comune di San Cristoforo a tre chilometri da Gavi. Cascina La Doria possiede 25 Ettari di cui 3 di Merlot e 1 di Pinot in tutta la tenuta.

Cascina La Doria is a winery owned by the Martini family. The vineyards are located in San Cristoforo municipality three kilometers from Gavi. Cascina La Doria has 25 owner Hectars of which 3 of Merlot and 1 of Pinot all around Estate.

### **Amore e rispetto per la natura** **Love and respect for nature**

Cascina la Doria si trova nel comune di San Cristoforo vicino a Gavi. Segue esattamente il processo della tradizione. In vigna le uve vengono trattate con amore e rispetto. Ogni singola fase di produzione dai vigneti alla cantina.

Cascina la Doria is located in San Cristoforo municipality near to Gavi. It follows exactly the process of tradition. In the vineyard the grapes are treated with love and respect. Every single phase of production from the vineyards to the cellar.

Questo Gavi proveniente dai propri vigneti si trova sulla riva sinistra del torrente Lemme, un ecosistema viticolo che, grazie alla natura alluvionale del terreno e al favorevole microclima, consente di ottenere un Gavi docg di qualità costante e profumi intensi.

This Gavi is coming from their own vineyards are located on the left bank of the Lemme torrent, a viticultural ecosystem that, thanks to the alluvial nature of the soil and the favorable microclimate, allows to get a Gavi docg of constant quality and intense perfumes.

## 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 15 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 15 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. Il suo profumo è fine, con sfumature di fiori bianchi, mele e agrumi. Il suo sapore è fresco e asciutto, ma morbido, piuttosto sapido, con buona persistenza.

bright straw yellow color. Its perfume is fine, with undertones of white flowers, apples and citrus fruits. Its taste is fresh and dry, but soft, rather sapid, with good persistence.

## Abbinamento consigliato/Recommended pairing

Può essere un'ottima bevanda da aperitivo e accompagna bene piatti di pesce, zuppe, risotti, carni crude, insalate e l'intero menu estivo.

It can be a very good aperitif drink and it accompanies well fish dishes, soups, risottos, raw meats, salads and the whole of a summer menu.

### Area di Produzione

Gavi

### Vitigno

100% Cortese

### Esposizione

Sud

### Altitudine (s.l.m)

180 m

### Terreno

Marne Argillose

### Sistema di allevamento

Guyot.

### Età vigneti (anni)

20

### Densità Ceppi

4,000 piante

### Resa per ettaro

80 ql

### Vendemmia

Settembre

### Grado Alcolico

13.0% Vol (in base all'annata)

### Acidità

6.1 g/l

### Zuccheri (Reesidui)

3 g/l

### Temperatura di Servizio

8°-10°C

### Municipality of production

Gavi

### Grape Variety

100% Cortese

### Exposure

South

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

180 m

### Soil

Calcareous-Clay

### Training system

Guyot.

### Age of the vineyard (years)

20

### Plant density

4,000 plants

### Cropping level per hectare

80 ql grapes

### Harvest

September

### Alcohol by volume

13.0% Vol (based on the vintage)

### Acidity

6.1 g/l

### Sugars (Reducers)

3 g/l

### Serving temperature

8°-10°C