

# 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.

### 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 "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.

Questo Gavi proveniente dai vigneti del comune di San Cristoforo, sulla riva sinistra del torrente Lemme, possiede 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 vineyards of the San Cristoforo municipality, on the left bank of the Lemme torrent, has an ecosystem viticulture 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 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. L'imbottigliamento viene eseguito nella primavera successiva dalla vendemmia.

After the harvest it comes a soft pressing, follows an off-the-skins fermentation in stainless Inox steel tanks at a controlled temperature. Followed the maturation in steel tanks for 6 months The bottling is carried out in the spring following the harvest.

### Note di degustazione/Tasting notes

Colore giallo paglierino brillante. Il suo profumo è elegante con sentori agrumati e di pere williams. Il suo sapore è fresco e asciutto, gustosamente morbido, piuttosto sapido e di buona mineralità.

Brilliant straw yellow color. Its aroma is elegant with citrus and pears williams. Its taste is fresh and dry, tastily soft, rather savory with good minerality.

### Abbinamento consigliato/Recommended pairing

Ottimo come aperitivo e perfetto con pesce, minestre, risotti, carne cruda, insalate e menù estivi.

Excellent as an aperitif and perfect with fish, soups, risottos, raw meat, salads and summer menus.

### Area di Produzione

Gavi - San Cristoforo

### Vitigno

100% Cortese

### Esposizione

Sud/Ovest

### Altitudine (s.l.m)

180 m

### Terreno

Marne Argillose

### Sistema di allevamento

Cordone speronato.

### Età vigneti (anni)

20

### Densità Ceppi

4,000 piante

### Resa per ettaro

80 ql

### Vendemmia

Settembre

### Grado Alcolico

12.5% Vol

### Acidità

6 g/l

### Zuccheri (Residui)

3,5 g/l

### Temperatura di Servizio

6°-8°C

### Municipality of production

Gavi

### Grape Variety

100% Cortese

### Exposure

South/West

### 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

12.5% Vol

### Acidity

6.1 g/l

### Sugars (Reducers)

3,5 g/l

### Serving temperature

8°-10°C