



Piemonte DOC Chardonnay

I Gelsi

I Gelsi è un Piemonte DOC Chardonnay, un vino bianco ottenuto da uve Chardonnay coltivate e vinificate dalla Cascina La Badia nelle vigne di Montegrosso d'Asti nel Monferrato.

Le uve provengono da un unico vigneto con esposizione Sud-est a circa 200 m.s.l.m. Il vigneto è costeggiato da Gelsi secolari.

I terreni sono sabbiosi con spesse coltri di marne bianche.

La vendemmia, eseguita esclusivamente a mano, avviene tra la fine di agosto e la prima decade di settembre in funzione dell'annata climatica.

Pressatura diretta, dopo la decantazione il 30% del mosto va in botticelle d'acacia ed il 70% in acciaio per la fermentazione ed il successivo invecchiamento. L'imbottigliamento avviene tra febbraio e aprile in funzione dell'attitudine dell'annata. Dopo l'imbottigliamento il vino affina ulteriormente in bottiglia fino alla vendemmia successiva alla raccolta.

Fiori bianchi e miele, irruento e suadente, morbido e croccante in bocca, permane a lungo l'impronta salina dei terreni di origine.

In ogni bicchiere c'è la traduzione liquida delle nozze tra lo Chardonnay, l'annata e le terre di Montegrosso.

I Gelsi is a Piemonte DOC Chardonnay, it is a white wine made of Chardonnay grapes grown and vinified by Cascina La Badia in Montegrosso d'Asti in Monferrato land.

The grapes come from a single vineyard with South/East exposure at an average height of 200 meters. Vineyard is flanked by century mulberry trees.

The soils are sandy with thick layers of white marl.

The grapes are harvested exclusively by hand between the end of August and the first days of September, the period might change in according to the climatic vintage conditions.

Direct pressure without crushing, after decanting the must goes for the 30% in little Acacia wood barrels and for the 70% in steel, for fermentation and aging. The bottling takes place between February and April, it depends on vintage attitude. After bottling it refines in bottle until the next harvest.

White flowers and honey, impetuous and shooting, smooth and crispy taste into the mouth, it leaves for long time the salty mark coming from the origin soils.

Each glass is the liquid translation of the union among Chardonnay, the vintage and the soils of Montegrosso.