

slow wine



2020

TASSAROLO (AL) LA ZERBA

Località Zerba, 1
Strada per Francavilla
tel. 0145 342259
www.la-zerba.it
info@la-zerba.it

12 ha - 37.000 bt

sconto -10%

VITA La Zerba, situata sulle colline di Tassarolo, è stata acquistata dalla famiglia Lorenzi negli anni Settanta. Risale però agli anni Novanta la decisione di vinificare e vendere direttamente il proprio vino, una sfida vinta che l'ha portata a essere una delle aziende più affermate del Gavi. La gestione familiare vede Andrea Mascherini occuparsi della parte produttiva con la consulenza dell'enologo Piero Ballario, mentre la moglie Maria Grazia Lorenzi e suo fratello Luigi seguono la parte commerciale.

VIGNE I 12 ettari di vigneti, coltivati perlopiù a cortese e barbera, sono disposti tutti intorno alla cantina, limitati da boschi che preservano l'ambiente e la biodiversità. Posti a 280 metri di quota, accarezzati dalle brezze marine, sono su terreni argillosi con zone ricche di ferro. Le uve vengono raccolte manualmente e poste in cassette per preservarne l'integrità sino all'arrivo in cantina.

VINI Grandi vini quelli degustati, che riflettono il terroir e hanno intensità, struttura ed equilibrio. Il **Gavi del Comune di Tassarolo 2018** (O 12.000 bt; 12 €) ha un ampio naso floreale e in bocca è sapido; chiude con la classica nota amara del vitigno. Il **Gavi del Comune di Tassarolo Terrarossa 2018** (O 11.000 bt; 14 €) è intenso, fruttato e minerale, e al palato è lungo, sapido e morbido. Pensato per l'invecchiamento, il **Gavi del Comune di Tassarolo Primin 2017** (O 3.333 bt; 17 €), dedicato al fondatore Livio Lorenzi, matura 18 mesi sui lieviti in botti di acacia e tonneau: all'olfatto è complesso, con note di vaniglia, e al sorso è sapido e morbido. Il **Gavi del Comune di Tassarolo Anfora 2017** (O 426 bt; 21 €) affina in anfora per sette mesi, distinguendosi per mineralità. Infine il **Piemonte Barbera 2018** (● 8.000 bt; 12 €), che esprime freschi profumi di ciliegia e prugna e una buona acidità.

FERTILIZZANTI letame in pellet, letame, sovescio
FITOFARMACI lotta biologica, rame e zolfo
DISERBO meccanico, sfalcio
LIEVITI fermentazione spontanea, selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica