



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

GAVI STORIA  
DEL GRANDE  
BIANCO  
PIEMONTESE  
DAL 972

## Il giorno del Grande Bianco Piemontese: il Gavi Docg torna a Milano

La vendemmia 2016 del Grande Bianco Piemontese che il Consorzio Tutela del Gavi presenta lunedì 27 marzo allo Spazio Anniluce di Milano corrisponde esattamente alle aspettative di questa annata, da tanti acclamata per la qualità eccellente

A detta degli esperti che hanno già avuto il piacere di assaggiarlo, nel calice il Gavi DOCG 2016 è intenso e elegante, si percepisce in bocca una struttura netta, la nota calda alcolica, in ottimo equilibrio con l'aspetto acido, fresco e la sapidità tipica del Cortese.

Un Gavi da urlo, per dirla in parole povere, è quello che la stampa di settore potrà degustare lunedì 27 marzo e che sancisce il ritorno del Grande Bianco Piemontese nella capitale lombarda. In degustazione per i giornalisti 3 tipologie del Gavi - Fermo, Riserva e Spumante Metodo Classico - in una campionatura delle vendemmie 2016, 2015 e 2014. Non ultima la sorpresa di un Gavi 2007 a testimonianza della longevità di questo bianco "cortese" e nobile che si produce in 11 comuni della provincia di Alessandria e che spicca in una regione come il Piemonte blasonata per i rossi.

A Milano saranno presenti 70 etichette e 25 produttori che accoglieranno di persona alle 18,30 anche gli operatori Horeca - ristoratori ed enotecari - invitati al Banco di Assaggio.

Il giorno del Grande Bianco Piemontese sancisce anche un nuovo approccio del Gavi al mercato nazionale.

Dagli anni '80 il Gavi DOCG è tra i primi vini italiani esportati all'estero. Germania, Inghilterra Giappone, Stati Uniti e altri 70 Paesi nel mondo ricevono circa l'85% delle bottiglie prodotte. Negli ultimi anni, invece, il ricambio generazionale ha portato alla guida delle aziende giovani vignaioli e tante donne viticoltrici, che riconsiderano le radici del Gavi, il terroir unico e di conquistare i mercati nazionali del Grande Bianco Piemontese: Milano per prima, poi Torino e Roma.

Dopo il grande successo internazionale di questo vino oggi si respira anche il desiderio di far assaporare l'esperienza di un territorio a solo un'ora da Milano, dove il vento del mare si incontra con l'Appennino, dove le Terre sono Bianche e Rosse, si mangiano i ravioli, la focaccia stirata, perché è sì Piemonte, ma profuma di Liguria.

Il Gavi è una meta enogastronomica ancora poco conosciuta che aspetta i suoi follower.

*"In particolare, nel 2017 la denominazione del Gavi si candida a diventare una delle mete predilette da Food & Wine lovers: abbiamo in effetti preceduto quanto indicato nelle linee guida del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, che parlano di enogastronomia come veicolo di conoscenza e stiamo lavorando perché il territorio sia pronto ad accogliere i turisti. Dice Maurizio Montobbio presidente del Consorzio del Grande Bianco Piemontese. "Numerose ricerche confermano che le nuove tendenze del turismo sono*

**Comunicazione e Ufficio Stampa - The Round Table per il Consorzio Tutela del Gavi**

Via G. Omboni, 6 - 20123 Milano

Francesco Moneta + 39.335.6762085 – francesco.moneta@theroundtable.it

Véronique Enderlin +39 340.8525313 – veronique.enderlin@theroundtable.it

Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 – selvaggia.stefanelli@theroundtable.it





CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

GAVI STORIA  
DEL GRANDE  
BIANCO  
PIEMONTESE  
DAL 972

*fondate su esperienze enogastronomiche e nuovi prodotti turistici che valorizzano culture e tradizioni locali, stile di vita sano, sostenibilità, creatività. L'esperienza turistica trasforma il semplice viaggiatore in un vero e proprio ambasciatore del territorio. Vogliamo esplorare i vari modi in cui la volontà dei viaggiatori di "assaporare" la nostra terra diventano opportunità di crescita per tutta la denominazione"*

E per ora i numeri non mentono: negli ultimi 10 anni si è passati da 1000 ettari vitati – erano 100 quando il Gavi è diventato DOC nel 1974 - a circa 1500; le bottiglie prodotte da 8 milioni sono passate a 13 milioni e la filiera è sana, in crescita. L'indotto poi intorno al vino tra ristorazione e accoglienza segue il trend – con l'apertura di diversi B&B - e aspetta i visitatori.

**Comunicazione e Ufficio Stampa - The Round Table per il Consorzio Tutela del Gavi**

Via G. Omboni, 6 - 20123 Milano

Francesco Moneta + 39.335.6762085 – francesco.moneta@theroundtable.it

Véronique Enderlin +39 340.8525313 – veronique.enderlin@theroundtable.it

Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 – selvaggia.stefanelli@theroundtable.it

