

360°

la Mesma

GAVI

## Indi

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



### Il vino

*Il nome INDI sta per lieviti indigeni, ma è anche un omaggio alla musica Indie, indipendente dalla cultura di massa. Fermentazione spontanea da lieviti indigeni, per un Gavi che nasce a Monterotondo, da una vigna su terreno misto. L'etichetta bandiera della nostra viticoltura sostenibile esprime la meravigliosa ricchezza della nostra terra, senza però rinunciare all'eleganza olfattiva tipica dei nostri vini grazie a una fermentazione ottenuta da pied de cuve.*

### Vinificazione e affinamento

Più di tre anni di ricerca e prove per arrivare a un vino che coniugasse la ricchezza sensoriale della fermentazione spontanea con la pulizia olfattiva tipica dei nostri vini. Francesca, nel 2015, ha provato a utilizzare un pied de cuve, selezionando una percentuale delle uve raccolte nella vigna di Indi, diraspate e messe in contenitori aperti. Nel frattempo, le restanti uve vengono pressate e il mosto viene tenuto in vasche refrigerate per inibire la fermentazione.

Dopo circa 72 ore di macerazione sulle bucce, le uve diraspate cominciano a fermentare.

Questo mosto ricco di lieviti indigeni viene unito al mosto in vasca come starter di fermentazione, un procedimento simile al lievito madre in panificazione.



**DENOMINAZIONE**  
Gavi DOCG  
del Comune di Gavi

**ALTIMETRIA**  
350 m slm

**ESPOSIZIONE**  
Sud Est

**VITIGNO**  
Cortese

**CEPPI PER ETTARO**  
4000

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**RESA PER ETTARO**  
max 95 q.li



360°

la Mesma

GAVI

## Indi

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI



### The wine

*The name INDI stands for indigenous yeasts, but it is also a tribute to Indie music, independent of mass culture. Spontaneous fermentation from indigenous yeasts, for a Gavi born in Monerotondo, from a vineyard on mixed soil. The flagship label of our sustainable viticulture expresses the wonderful richness of our land, without sacrificing the olfactory elegance typical of our wines thanks to a fermentation obtained from a pied de cuve.*

### Vinification and aging

More than three years of research and trials to create a wine that would combine the sensory richness of spontaneous fermentation with the olfactory cleanliness typical of our wines. The first vinifications, with maceration on the skins of the whole mass, resulted in oxidative musts, with little typicity and sense of belonging. Francesca, in 2015, cracked the code: we use a pied de cuve, selecting a percentage of the grapes harvested in Indi's vineyard, de-stemmed and placed in open containers. Meanwhile, the remaining grapes are pressed and the must is kept in refrigerated tanks to inhibit fermentation. After about 72 hours of maceration on the skins, the destemmed grapes begin to ferment. This indigenous yeast-rich must is combined with the must in the tank as a fermentation starter, a process similar to sourdough starter in baking.



APPELLATION  
**Gavi DOCG**  
del Comune di Gavi

ALTITUDE  
**350 m asl**

EXPOSURE  
**Southeast**

GRAPE  
**Cortese**

PLANTS PER HECTARE  
**4000**

TRAINING  
**Guyot**

YIELD PER HECTARE  
**max 95 q.li**

