



molinetto

Il Cortese Inatteso




molinetto



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea
Località Molinetto, 1 - 15060 Francavilla Bisio (AL)
Email: molinetto@molinettocarrea.it
Internet: www.molinettocarrea.it
Cellulare: +39 329 49 035 00
Instagram: @molinettowine





molinetto

L'Azienda Molinetto di Diego Carrea, 8 ettari di vigne impiantate a Cortese, è un gioiello enologico delle terre del Gavi.

Situata tra Francavilla Bisio e Tassarolo, in quell'area dove dalle colline piemontesi si respira già l'aria di mare, fonda la sua produzione sul pregiato Gavi DOCG: un bianco profumato, fruttato, morbido ed elegante costituito da uve di varietà Cortese 100%.

L'Azienda Molinetto è oggi condotta da Diego: Laurea in Ingegneria Elettronica ed Executive MBA, Esperto Informatico prima a Genova, poi a Milano.

Fino ad Ottobre 2008, quando Diego decide di scegliere la "strada meno battuta", di assecondare le "proprie radici profonde": torna a casa per proseguire l'attività vitivinicola di famiglia avviata nel 1990 dal padre Matteo e dallo zio Domenico.

La gamma attuale prevede 5 etichette di vini prodotti con uve Cortese:

1. Gavi Docg
2. Re·Lys Gavi Docg
3. Gavi Docg Metodo Classico
4. Amphora - vino bianco
5. Orange - vino bianco



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea
Località Molinetto, 1 - 15060 Francavilla Bisio (AL)

Email: molinetto@molinettocarrea.it

Internet: www.molinettocarrea.it

Cellulare: +39 329 49 035 00

Instagram: @molinettowine



g a v i

GAVI DOCG

Classificazione: bianco secco

Vitigno: 100% Cortese, vigna in Tassarolo (AL)

Esposizione e altimetria: Sud - Sud-Ovest, 250 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo - argilloso e a tratti terra rossa

Sistema di allevamento: guyot, 4000 ceppi per ettaro

Vendemmia: manuale

Tecnica di vinificazione:

tradizionale con pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione e maturazione: in vasche d'acciaio

Bottiglie prodotte: 10000

Alcool: 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Profumo: caratteristico, delicato, fruttato, floreale

Sapore: tipico, secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico

Accostamenti gastronomici:

è ideale come aperitivo; si accompagna con eleganza agli antipasti di pesce, frutti di mare, crostacei, insalate di pollo e riso, scaloppine di carni bianche, arrostiti leggeri e frittiture miste

Temperatura di degustazione: 8-10 °C

PREMI



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea
Località Molinetto, 1 - 15060 Francavilla Bisio (AL)
Email: molinetto@molinettocarrea.it
Internet: www.molinettocarrea.it
Cellulare: +39 329 49 035 00
Instagram: @molinettowine

re·lys

GAVI DOCG

Classificazione: bianco secco

Vigneto: 100% Cortese, vigna in Tassarolo (AL)

Esposizione e altimetria: Sud-Ovest, 250 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: guyot, 4000 ceppi per ettaro

Vendemmia: manuale

Tecnica di vinificazione: pigia-diraspatura delle uve intere, breve macerazione del mosto sulle bucce e pressatura soffice

Fermentazione: in vasche d'acciaio con minimo impiego di anidride solforosa

Maturazione:

In parte in barrique di rovere francese per 6 mesi

La rimanente parte in vasche d'acciaio per 6 mesi

Bottiglie prodotte: 3300

Alcool: 13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Profumo: caratteristico, delicato, fruttato, floreale

Sapore: tipico, secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico, corposo

Accostamenti gastronomici:

si accompagna con eleganza a ostriche, frutti di mare, crostacei e pesce, primi piatti, risotti, tartufo, zuppa di pesce. Un particolare abbinamento è l'elegante e delicato "Risotto al Gavi".

Temperatura di degustazione: 10-12 °C

PREMI




molinetto



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea
Località Molinetto, 1 - 15060 Francavilla Bisio (AL)

Email: molinetto@molinettoCarrea.it

Internet: www.molinettoCarrea.it

Cellulare: +39 329 49 035 00

Instagram: @molinettoWine



GAVI DOCG - metodo classico

Classificazione: Vino Spumante di Qualità – Metodo Classico

Vitigno: 100% Cortese, vigna in Tassarolo (AL)

Esposizione e altimetria: Sud - Sud-Ovest, 250 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo - argilloso e a tratti terra rossa

Sistema di allevamento: guyot, 4000 ceppi per ettaro

Vendemmia: manuale

Tecnica di vinificazione:

tradizionale con pressatura soffice delle uve intere,
prima fermentazione in vasca di acciaio,

rifermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti

Alcool: 13,50%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente

Profumo: caratteristico, delicato, fruttato, floreale

Sapore: tipico, gradevole, di gusto fresco ed armonico

Accostamenti gastronomici:

è ideale come aperitivo; si accompagna con eleganza
agli antipasti di pesce, frutti di mare, crostacei

Temperatura di degustazione: 8-10 °C

PREMI



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea
Località Molinetto, 1 - 15060 Francavilla Bisio (AL)

Email: molinetto@molinettocarrea.it

Internet: www.molinettocarrea.it

Cellulare: +39 329 49 035 00

Instagram: @molinettowine

amphōra

Classificazione: vino bianco

Posizione: Sud-Ovest, altitudine di 250 metri s.l.m.

Suolo: terreno calcareo e argilloso

Sistema di allevamento: guyot, 4000 viti per ettaro

Vendemmia: manuale

Tecnica di vinificazione: pigia-diraspatura delle uve intere, breve macerazione del mosto sulle bucce e pressatura soffice

Fermentazione: in vasche d'acciaio con minimo impiego di anidride solforosa

Maturazione: in 3 anfore di terracotta da 200, 300 e 500 litri per 12 mesi

Bottiglie prodotte: 1300

Alcool: 13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: splendido giallo paglierino

Profumo: leggere note tropicali di ananas acerbo, pietra focaia, ghiaia secca

Sapore: vino molto complesso ed elegante, equilibrato nel sapore, fine e lungo, sapido, metallico e gessoso

Accostamenti gastronomici:

Accompagna con eleganza ostriche, frutti di mare, crostacei, crudi di pesce, tartufi, formaggi stagionati

Temperatura di degustazione: 10-12 °C

PREMI




molinetto



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea
Località Molinetto, 1 - 15060 Francavilla Bisio (AL)

Email: molinetto@molinettoCarrea.it

Internet: www.molinettoCarrea.it

Cellulare: +39 329 49 035 00

Instagram: @molinettoWine

ô r a n g e



Classificazione: vino bianco

Posizione: Sud-Ovest, altitudine di 250 metri s.l.m.

Suolo: terreno calcareo e argilloso

Sistema di allevamento: guyot, 4000 viti per ettaro

Vendemmia: manuale

Tecnica di vinificazione: pigia-diraspatura delle uve intere, Fermentazione e macerazione del mosto sulle bucce

Bottiglie prodotte: 450 circa

Alcool: 13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: splendido giallo oro

Profumo: intenso e avvolgente, note di frutta matura

Sapore: vino molto complesso ed elegante, ricco di sfumature

Accostamenti gastronomici:

Accompagna con eleganza frutti di mare, crostacei, carni bianche, tartufi, formaggi stagionati

Temperatura di degustazione: 10-12 °C

PREMI




molinetto



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea
Località Molinetto, 1 - 15060 Francavilla Bisio (AL)

Email: molinetto@molinettocarrea.it

Internet: www.molinettocarrea.it

Cellulare: +39 329 49 035 00

Instagram: @molinettowine



GAVI

DOCG



RED CLAYS

WHITE CLAYS

APENNINE MOUNTAIN RANGE

M.
molinetto



Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea
Località Molinetto, 1 - 15060 Francavilla Bisio (AL)
Email: molinetto@molinettocarrea.it
Internet: www.molinettocarrea.it
Cellulare: +39 329 49 035 00
Instagram: @molinettowine