

## Technische Fiche

**Naam:** Bine Gavi De Gavi

**Druivensoorten:** 100% Cortese

**Regio & land:** Piemonte, Italië

**Producent:** Bine

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 13%

**Serveertemperatuur:** 8 °C - 10°C

**Foodpairing:**

Salade, visgerechten, gevogelte

**Informatie over de producent:**

Binè is een familiewijnhuis in de regio Piemonte/Gavi DOCG. De familie Ghio bezit het domein sinds 1960. In 2016 nemen de broers Lorenzo en Niccolò het beheer in handen. Lorenzo is verantwoordelijk voor het beheer van de wijngaarden. Niccolò is de wijnmaker en het commerciële gezicht. Ze vernieuwden en moderniseerden de kelder heel grondig in 2018. Binè kan vandaag worden gedefinieerd als een "dynamisch jong bedrijf", met een frisse en innovatieve aanpak. In de wijngaarden is er een bijzonder en uniek terroir van klei en kalksteen op 30 km van de Ligurische zee, ideaal voor de teelt van traditionele druiven als Cortese en Barbera. De 11 hectare van Binè zijn één aaneengesloten geheel wat eerder uitzonderlijk is in Gavi. 8 hectare aangeplant met "Cortese di Gavi" en 3 ha met "Barbera". Het logo van Binè stelt de halfronde wijngaard voor, een zeldzaam geval van een artistieke wijngaard. Er is een mediterraan klimaat, de gemiddelde temperatuur in de koudste maand (januari) bedraagt 1,7°C, terwijl die in de warmste maand oploopt tot +23,8°C in juli.



### Informatie over de wijn:

De druiven van elk perceel worden alleen gevinifieerd in een speciale inox tank, zodat elke tank unieke kenmerken heeft, die elk de uitdrukking zijn van het ene perceel. Zodra de gisting is voltooid, wordt in januari de basis van de GAVI DOCG "Binè" samengesteld, door de wijnen uit de verschillende tanks te mengen. De wijn is strogeel van kleur en heeft groene tinten in de rand van het glas. In de mond is hij knapperig en door de lage opbrengsten krijg je een mooie concentratie in de finale waar frisheid & body perfect met elkaar in balans staan.