

# Pedalando a Gavi

Il legame tra il ciclismo, inteso come filosofia di vita, e il comprensorio del Basso Monferrato si riflette nei vini del territorio, come il Gavi Docg. La visione di Marco Roveda

**P**ianure che si alternano a colline, un clima temperato dalle brezze mediterranee che oltrepassano i rilievi dell'Appennino Ligure. Ci troviamo all'interno di uno storico comprensorio dedicato al Gavi Docg e qui, a poca distanza da quel grande omaggio al ciclismo che è il museo dedicato a Fausto Coppi e Costante Girardengo, incontriamo l'Azienda Vitivinicola La Bollina. «Le condizioni di coltura dei vigneti – premette Marco Roveda, amministratore unico della società – sono quelle tradizionali della zona. Per noi, inoltre, il rispetto per l'ambiente rappresenta la linea guida nella scelta di tutte le operazioni da praticarsi in vigneto. La nostra è un'identità vinicola inequivocabile. Pur rimanendo azienda del Gavi, abbiamo sempre puntato alla produzione di vini

nuovi di qualità superiore a scapito della quantità. Considerando questo aspetto e la nostra vicinanza, sia fisica sia emotiva, al mondo del ciclismo, abbiamo deciso di dedicare tre dei nostri vini migliori alle due ruote: nasce così la "Trilogia della Bicicletta", che si compone del nostro Gavi, il Beneficio Monferrato bianco e il Minetta Monferrato Rosso». Ispirata dal paradiso circostante che si presta a corse e pedalate, l'azienda alessandrina ha quindi deciso di associare il nettare di Bacco a uno sport che ha appassionato generazioni di italiani. Secondo Roveda i tre vini sono caratterizzati da etichette che hanno il sapore di un elogio alla bicicletta e a uno stile di vita che si riflette sul movimento e sulla buona tavola. «Il nostro Gavi Docg – dice l'amministratore de La Bollina – è un vino bianco fermo, da uve cortese, pro-

fumato e brillante, con riflessi verdolini con una buona persistenza aromatica e una piacevole nota acidula e minerale. Fragrante, agrumato con sentori di pompelmo e fiori di acacia, secco e piacevolmente fresco. Ideale come aperitivo, accompagna gradevolmente affettati e antipasti, primi di pasta o riso, pesci e crostacei, carni bianche, formaggi freschi e a media stagionatura. La sua temperatura di servizio è di 8-10 gradi in ampi bicchieri da vino bianco».

Il Beneficio Monferrato Bianco Doc, invece, è un vino bianco fermo da uve chardonnay. «Presenta profumi ampi e complessi – continua Roveda –, vegetali e fruttati e un'ottima struttura gustativa. Mostra buon corpo, una vivace nota acidula e minerale, ottima persistenza aromatica derivata dalla permanenza del vino sui propri lieviti sino al momento dell'imbottigliamento. Ideale per l'aperitivo, accompagna piacevolmente antipasti, salumi pregiati, primi di riso o pasta, carni bianche, pesci e crostacei, formaggi a media stagionatura. Da servire a 10 gra-

di. Infine, il Minetta Monferrato Rosso Doc è un rosso fermo da uve barbera, colore rosso porpora carico con riflessi violacei, dal gusto morbido, fruttato e speziato con note di mora, liquirizia e note di pepe. Perfetto l'abbinamento con i primi piatti saporiti, carni crude, arrostiti e formaggi stagionati. Quest'ultimo va servito a 16-18 gradi».

La Bollina si estende per 120 ettari nei dolci declivi del Basso Monferrato, più precisamente nel Comune di Serravalle Scrivia, nel comprensorio del Consorzio del Gavi Docg. «La Tenuta, per secoli residenza dei marchesi Figari di Genova, è composta dall'azienda vitivinicola con 25 ettari di vigneti, l'hotel di charme "Vil-

la La Bollina", il "Serravalle Golf Hotel" e il "Serravalle Golf Club", con un campo a 18 buche che si snoda tra i nostri vigneti. La villa è costruita in stile liberty, poi trasformata in un hotel 4 stelle lusso con annesso parco e adiacente centro congressi. Territorio dalle forti tradizioni storiche e contadine, con caratteristiche uniche che si trovano solo nei luoghi situati tra mare e montagna, il fascino di questa zona del Piemonte ha stregato più di una persona nel corso dei secoli, in passato residenza estiva dei Marchesi Figari di Genova, oggi, queste dolci colline coltivate a cortese, chardonnay, barbera e nebbiolo danno vita ai nostri pregiati vini».

■ Remo Monreale

## IL GAVI DOCG

**È un vino bianco fermo da uve cortese, profumato, con una nota acidula e minerale**



L'azienda vitivinicola **La Bollina** ha sede a Serravalle Scrivia (AL)

[www.labollina.it](http://www.labollina.it) - Facebook **La Bollina wines** - hastag ufficiale: #labollina

