



LA TOLEDANA

GAVI

LA STORIA.

L'azienda agricola La Toledana,
di proprietà della famiglia Martini,
è situata a Gavi, zona eletta per la produzione
del più grande vino bianco piemontese, il Gavi.

L'azienda prende il nome dalla villa storica
che domina la sua tenuta di vigneti di Cortese.

La produzione de La Toledana è
esclusivamente di Gavi, declinato in tutte le varianti
create dalla maestria dei winemakers dell'azienda.

La Toledana, costruita nella metà del '500 dalla
nobile famiglia genovese Imperiale, passò poi ai
Lercari e successivamente ai Cambiaso.

L'origine del nome Toleda deriva dal fatto che le torri
sembrano due groppe, in greco "Tulon" (gibboso), da cui
si ebbe "Tuledon" ingentilito in Toleda, poi Toledana.
La struttura è quella della villa rurale, ma ingentilita
dall'eleganza rinascimentale dei palazzi di città:

ne è un esempio la soluzione del
cortiletto centrale cui si accede dall'ingresso.

L'edificio è vasto e lineare, con due torri simmetriche
posteriori. Fino alla fine dell'800 la costruzione
mancava del secondo piano, fatto costruire dai
Cambiaso insieme al terzo piano delle torri, nel
rispetto dell'originario antico progetto.

L'ala sinistra orientata verso Gavi, godendo di uno
splendido panorama è stata scelta
come zona nobile dell'edificio.





Sul frontale domina lo stemma marmoreo dei Cambiaso. La cappella, sul lato destro, ha un altare barocco ed un piccolo campanile visibile sul tetto: un tempo era dedicata a Santa Maria, ora alla Madonna della Misericordia. La Toledana e la vicina Centuriona hanno avuto notevole importanza, confermata dalla presenza in tutte le carte geografiche dalla fine del '500 al '700. Un contratto di mezzadria del 1669 indica in Agostino Imperiale il proprietario della tenuta, precisando che il vino ottenuto dalla vendemmia andava diviso a metà col mezzadro. Nel 1775 la Toledana rientrava nel Feudo di Carrosio, assegnato ai Savoia, che dal 1798 al 1802 fu Repubblica Giacobina (unica in Italia). I Cambiaso, già proprietari della Centuriona, dal 1779 acquisirono anche la Toledana portata in dote dalla marchesa Marina Imperiale Lercari, arrivando ad avere 22 cascine ed un mulino sul torrente Lemme. Il suo consorte Gian Battista Cambiaso, per un biennio Doge di Genova, favorì la costruzione della nuova Strada Cambiagia (Genova, passo della Bocchetta, Gavi Pianura Padana) considerata fino al 1822 la migliore tra le Strade Transappenniniche. In questa tenuta i Cambiaso impiantarono verso la metà del '800 i primi vigneti intensivi di uve Cortese, destinati alla produzione di vino bianco secco per il mercato ligure. Sono queste le radici storiche del Gavi DOCG, il Grande Bianco Piemontese. All'inizio del XIX secolo le tenute della Centuriona e della Toledana (11 cascine ciascuna) vennero divise fra i due fratelli Cambiaso. Dopo alcuni passaggi di proprietà, oggi La Toledana appartiene alla Famiglia Martini.



LA TOLEDANA

GAVI

I VIGNETI: IL CORTESE.

Le viti sono disposte a corpo unico
tutt'intorno alla Villa,
ma l'esposizione, la pendenza,
le caratteristiche geologiche del terreno,
il drenaggio e i contenuti minerali del terreno
rendono ogni vite unica con
una storia personale e originale.

Per questo, a La Toledana,
il lavoro dell'agronomo è duro e complicato,
ma capace di dare grandi soddisfazioni.

Qui davvero la routine non esiste,
ogni annata richiede attenzioni particolari
e offre frutti diversi.

La scelta produttiva e la destinazione delle uve
varia di anno in anno, in funzione dell'andamento
climatico, per decidere quali vigne selezionare
per le vendemmie tardive.

Il Cortese è un grande vitigno, ma deve essere
tenuto controllato per ridurne la
produttività a beneficio della sostanza,
della struttura e della qualità finale.





La prima traccia storica scritta sul vitigno Cortese si deve al fattore del Castello di Montaldeo che nel 1659, scrivendo al Marchese Doria, parla di “impiantamenti di viti tutte di Cortese”.

Nel 1856 il Marchese Cambiaso, proprietario delle tenute Toledana e Centuriona, crea i primi impianti di grandi dimensioni specializzati a Cortese destinato a produrre vino bianco secco.

Il suo esempio è in breve seguito dalle altre tenute della zona.

Le prime descrizioni scientifiche sono quelle di De Maria e Leardi che nel 1870 definiscono il Cortese “il vitigno ad uve bianche più estesamente coltivato nella provincia di Alessandria.

Oltre alla robustezza e fecondità sua, lo rende pregevole la bontà e la squisitezza del suo prodotto, che certamente è tale da raccomandarlo alla diligenza ed all’attenzione dei viticoltori...”

Da allora il Cortese di Gavi aumenta il prestigio col crescere della produzione.

Nel 1974 il Gavi si fregia della Denominazione di Origine Controllata, e dal 1998 della D.O.C.G. Nel 2002 una delibera del Consorzio Tutela del Gavi esclude l’impiego di viti geneticamente modificate per la produzione del Gavi DOCG.

Da un lavoro scientifico-agronomico del CNR (Mannini, 2003) emerge che il Cortese è oggi un vitigno ricco di biodiversità naturale: 75 biotipi diversi dai quali si stanno selezionando i più qualitativi per i futuri rinnovi delle vigne.

Nel 2004 si è completato l’Albo Vigneti del Gavi, prima certificazione completa degli impianti per una Denominazione di vino italiano.



LA TOLEDANA

GAVI



TO
LE
DA
NA



Sull'origine del nome Toledana, tale è quanto scritto, si

**TO
LE
DA
NA**

propria, sia dato dal fatto che le due Torri, o castelli, propri

del greco Tolon, si avrebbe Tolon, o patifon

Toleda, poi in Toledana, il toponimo, come si trova, con la

parole aggiunta nella Toleda, in Francia, nel 1740.

GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
DEL COMUNE DI
GAVI

TOLEDANA GAVI DI GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Gavi del comune di Gavi Toledana, massima espressione del territorio da cui prende forma, è il risultato del progetto Vigne Rade.

Il vigneto per naturale conformazione ha zone dove i filari sono più radi e i frutti delle piante ricavano maggior nutrimento. Rispettando le caratteristiche naturali del terroir in vigna e in cantina si ottiene così un vino con note organolettiche uniche: un vino bianco "da invecchiamento".

Gavi del comune di Gavi Toledana, modernità e tradizione in un unico bicchiere.

Vigne Rade

NOME E DENOMINAZIONE: "TOLEDANA" GAVI D.O.C.G.
DEL COMUNE DI GAVI

VITIGNO: CORTESE

AREA DI PRODUZIONE: GAVI

RESA PER ETTARO: 65 QLI/HA

VENDEMMIA: OTTOBRE

MODALITÀ DI RACCOLTA: MANUALE IN CASSE DA 12 KG

COMUNE DI VINIFICAZIONE: GAVI

NOTE DI VINIFICAZIONE: DECANTAZIONE STATICA DEL MOSTO E
FERMENTAZIONE A BASSA TEMPERATURA IN ACCIAIO PER 15 GG

AFFINAMENTO: 25 GG IN ACCIAIO

COMUNE D'IMBOTTIGLIAMENTO: GAVI

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CHIARO
CON RIFLESSI VERDOLINI

PROFUMO: FRUTTI E FIORI BIANCHI, NOTE AGRUMATE

SAPORE: GUSTO SECCO DI BUONA FINEZZA ED EQUILIBRIO,
FRESCO E PERSISTENTE CON FINALE LIEVEMENTE
AMMANDORLATO

ABBINAMENTI: OTTIMO COME APERITIVO E IN ABBINAMENTO
AI MIGLIORI PIATTI DI PESCE, PRIMI CON SUGHI LEGGERI,
RAVIOLI DI GAVI, CARNI BIANCHE, FORMAGGI CAPRINI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

TOLEDANA BRUT

NOME E DENOMINAZIONE: "TOLEDANA" BRUT METODO CHARMAT

VITIGNO: CORTESE IN PREVALENZA

VENDEMMIA: SETTEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE: LA PRESA DI SPUMA AVVIENE
ATTRAVERSO LA FERMATAZIONE IN AUTOCLAVE AD UNA
TEMPERATURA CONTROLLATA. A FERMENTAZIONE ULTIMATA LO
SPUMANTE VIENE LASCIATO PER ALMENO 6 MESI A CONTATTO
CON I LIEVITI PER FAVORIRE IL SUO NATURALE AFFINAMENTO.

COLORE: COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI,
DOTATO DI SPUMA FINE, PERSISTENTE E CONTINUA.

PROFUMO: PROFUMO PIENO, PULITO
E PIACEVOLMENTE FRUTTATO.

SAPORE: ROTONDO, EQUILIBRATO, FINEMENTE SAPIDO.

ABBINAMENTI: OTTIMO COME APERITIVO E ANTIPASTI.
GRANDE PROTAGONISTA DI UNA CENA ELEGANTE
CON PIATTI RAFFINATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C



LA TOLEDANA

GAVI

