

ITALIAN WINE PORTFOLIO

MEET OUR PRODUCERS



VOLUME | 2

La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Gavi DOCG del Comune di Gavi



Grape variety: 100% Cortese di Gavi, native to the Piedmont region
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4000 vines per hectare
Average age of the vineyards: 25 years-old
Orientation and altitude: vineyards facing west, south-west, at an altitude of 250 m
Terrain: varied, tuffaceous, calcareous, interspersed with clayey zones, with iron-oxide-rich sand and gravel.



The grapes are collected by hand, with great care, generally beginning in mid-September.
Vinification: soft pressing of whole grapes by means of a latest generation "Bucher Inertys" press, which makes it possible to prevent oxidation and thereby preserve the full aroma of the grapes.
Fermentation is started by inoculating the must with selected yeast strains and the process takes place at a temperature of about 18°C in temperature-controlled stainless steel tanks. Alcoholic fermentation is followed by a brief stay on fine lees stirred gently.
Bottling is performed in the spring after the harvest.
Aging in bottles for 2-4 months.



This wine is the main product of the company: intense straw yellow in colour, the wine is clear, with fine golden reflections.
 The **scent** is strong, fragrant and characteristic, with pleasant and elegant apricot and citrus notes on a very delicate mineral and rusty background.
 Warm, savoury, harmonious mineral and juicy taste.
 Goes particularly well with vegetables and white meat hors d'oeuvres, seafood salads and grilled fish, first courses of pasta.
 Eminently drinkable, it reflects all the typical aspects of Gavi: a small, very special location.
Ideal serving temperature: 10°C.



La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Gavi DOCG del Comune di Gavi, **Etichetta Nera**



Vitigno: 100% Cortese di Gavi
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4000 viti per ettaro
Età del vigneto: 45 anni

Grape variety: 100% Cortese di Gavi
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4000 vines per hectare
Average age of the vineyards: 45 years-old



Una **macerazione a freddo di circa 48 ore**, precede la fermentazione. Questa si sviluppa a 14/15°C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, il vino matura poi per circa 10 mesi, sempre in vasche d'acciaio, con la permanenza sui lieviti di fermentazione per tutto il periodo dell'affinamento con ausilio di **bâtonnage settimanali**.

*Fermentation is preceded by a **cold maceration process lasting about 48 hours**. Fermentation takes place at a temperature of 14/15°C in temperature-controlled stainless steel tanks, then the wine ages for about 10 months in steel tanks, the fermentation yeasts still present throughout the aging period with the aid of **weekly bâtonnage** (lees stirring).*



Si tratta di un vino dal **colore** giallo paglierino con riflessi verdi, brillante ed intenso. Il **profumo** è molto ampio ed elegante, con piacevoli sentori floreali e balsamici, spiccata frutta fresca e tipica mineralità. Il **sapore** è secco e vivo, caldo e corposo, persistente e sapido, svela un fondo di pietra focaia e fieno fresco. Si **abbina** a molluschi e crostacei, pesci in salsa e arrosto, primi piatti saporiti e carni bianche.

*Straw yellow with green reflections, this wine is clear and intense. Rich, elegant **scent**, with pleasing floral and balsamic notes, strong fresh fruit nuances and mineral hints. Its dry, lively, warm and full-bodied, persistent and savoury **taste** reveals traces of flint and fresh hay. It pairs well with molluscs and crustaceans, fish cooked in sauce, roasted fish, savoury first course dishes, white meat.*

PROUD GUARDIANS OF OUR TRADITION
 C
 - GAVI - NOITRITION



LA CHIARA

La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Gavi DOCG del Comune di Gavi, Groppella



Vitigno: 100% Cortese di Gavi
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4000 viti per ettaro
Età del vigneto: 45 anni

Grape variety: 100% Cortese di Gavi
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4000 vines per hectare
Average age of the vineyards: 45 years-old



Come per l'etichetta nera, questo vino è ottenuto partendo da una macerazione a freddo precedente la fermentazione, che avviene in piccoli carati di legno. Una volta terminata la fermentazione alcolica, questo vino affina in **barriques di rovere francese** da 225 litri per circa 10 mesi, con battonage settimanali.

Like the black label Gavi, this wine is obtained through an initial process of cold maceration, followed by fermentation in small wooden barriques. After the alcoholic fermentation, this wine is aged for about 10 months in 225 litre capacity French oak barriques, with weekly bâtonnage.



Si tratta di un vino dal **colore** giallo paglierino carico e brillante. Il **profumo** è molto intenso e delicato con piacevoli sentori di albicocca e pompelmo, con note vanigliate e minerali. Il **sapore** è caldo e corposo, persistente e sapido, svela un fondo di pietra focaia e vaniglia dolce. Perfetto con antipasti ricchi e saporiti, sushi, zuppe di pesce, carni alla griglia.

A brilliant straw yellow in colour, this wine is characterised by an intense and delicate scent, with pleasing apricot and grapefruit notes, with vanilla and mineral nuances. Its warm and full-bodied, persistent and savoury taste reveals traces of flint and sweet vanilla. It pairs well with rich and savoury hors d'oeuvres, sushi, fish soups, grilled meat.



LA CHIARA

La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Spumante Brut, classic method



Grape variety: 75% Cortese di Gavi, 25% Chardonnay
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4000 vines per hectare
Average age of the vineyards: 20 years-old
Orientation and altitude: vineyards facing east, south-west, at an altitude of 350 m
Terrain: marly, sandy
Sugar content: residual sugar 0-6 grams/litre
Dégorgement: à la glace



The grapes are collected by hand, with great care, generally during the first two weeks of September. The cuveè (the first pressing juice) obtained from the grapes is fermented in temperature-controlled steel vats, where it remains until the following spring. During tirage, fermentable sugar and yeast are added to induce secondary fermentation, which takes place entirely in the bottle.

Dégorgement is performed once the wine has aged in the bottle for about 18/24 months. During the last month, the remuage process is performed by turning and inverting the bottles twice a day.



This sparkling wine is one of the company's main products, the outcome of an artisan process conducted step by step according to the Champenois method. Straw yellow, with a fine, creamy foam, this wine is characterised by a delicate scent, with pleasing notes of fresh hay and white flowers, and gentle almond, citrus fruit and bread crust nuances.

Its taste is full, soft, harmonious, with a fine, elegant structure.

It is a particularly fragrant spumante, it is fresh to the taste buds, and it pairs well with tasty dishes, sea and land starters. Excellent as an aperitif, it has a body powerful enough to accompany the entire meal.

Its ideal serving temperature is 5-6°C.

PROUD GUARDIANS OF OUR TRADITION
 C
 - GAVI - NOITITION



LA CHIARA

La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Spumante rosato Brut



Vitigno: 100% Dolcetto vinificato in bianco
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età del vigneto: 27 anni

Grape variety: 100% Dolcetto, white vinified
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Age of vineyard: 27 years-old



La **raccolta** a mano avviene nelle prime due settimane di settembre, le uve vengono pressate subito dopo la raccolta. La **fermentazione**, avviene come per i vini bianchi in vasche di acciaio termo condizionate a 16-18 C. Nella primavera successiva avviene la presa di spuma che genera la **seconda fermentazione** in autoclavi d'acciaio condotta a bassa temperatura per favorire la produzione di aromi fermentativi e la produzione di un fine e persistente **perlage**. Segue un lento **affinamento** di 30 giorni sulle fecce nobili.

Collected manually during the first two weeks of September, the grapes are pressed immediately after harvesting. As is done for white wines, fermentation is carried out in temperature-controlled stainless steel tanks at a temperature of 16-18°C. The following spring, the second fermentation, which takes place in autoclaves stainless steel tanks, at low temperatures to promote the formation of fermentative aromas and the production a fine and persistent perlage. This is followed by slow aging with a 30 days stay on fine lees.



Il **profumo** è delicato e fragrante, fruttato con sentori di fragola, lampone e rosa. Ottimo anche **fuori pasto**, il suo sapore fresco e secco lo rende ben abbinabile a risotti, crostacei, piatti di pesce o carne bianca.

Its delicate scent is fragrant and fruity, with strawberry, raspberry and rose nuances. It has a fresh, dry taste, which make it ideally suited to accompany risotto, fish and shellfish, and white meat dishes.



LA CHIARA

La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Valeggio, frizzante bianco



Vitigno: 100% Cortese di Gavi
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4000 viti per ettaro
Età del vigneto: 20 anni

Grape variety: 100% Cortese di Gavi
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4000 vines per hectare
Age of vineyard: 20 years-old



Le uve vengono **raccolte** a mano a settembre con immediata pressatura soffice delle uve intere a cui segue una **fermentazione** alcolica a temperatura controllata intorno a 16-18 C. La primavera successiva il vino viene sottoposto ad una **rifermentazione** in autoclave fino al raggiungimento di 2,5 bar, dopo un breve **affinamento** sulle fecce nobili avviene infine l'**imbottigliamento** isobarico in bottiglie da 0,75 l.

The grapes are collected by hand, beginning in mid-September, and the immediate soft pressing of whole grapes is followed by alcoholic fermentation at a controlled temperature of 16-18°C. The following spring, the wine undergoes secondary fermentation in autoclaves steel tanks up to 2.5 bar. After a brief aging period on fine lees, the wine is transferred into 0.75 lit. bottles through an isobaric bottling process.



Si tratta di un vino dal **colore** giallo paglierino leggero con spuma fine e cremosa e dal delicato odore con piacevoli sentori di fiori bianchi. Leggermente mandorlato, in bocca è morbido, pieno, armonico, con buona ed elegante struttura. Ideale come aperitivo e antipasti leggeri.

Pale straw yellow and characterised by a fine, creamy foam, and a delicate scent, this wine features pleasing notes of white flowers. It has a gentle touch of almonds and is soft, full bodied, harmonious, with a good and elegant structure. Ideal as an aperitif and with light starters.



La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Il Bicocco, Barbera del Monferrato DOC



Vitigno: 100% Barbera
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 35 anni

Grape variety: 100% Barbera
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of vineyards: 35 years-old



La fermentazione alcolica che avviene con **macerazione** delle bucce, alternando rimontaggio delestage, è preceduta da pigia-diraspatura soffice. Svolge ad una temperatura di circa 26°C, in vasche di acciaio inox termocondizionate. In seguito, con l'ausilio di batteri selezionati, viene attivata la **fermentazione malolattica** a temperatura controllata.

The alcoholic fermentation that takes place through the maceration of the skins, with alternating pumping over and delestage operations, is preceded by soft crushing and destemming. It is carried out at a temperature of approx. 26°C, in temperature-controlled stainless steel tank. Then, malolactic fermentation is carried out at controlled temperature with the aid of selected bacteria.



Si tratta di un vino dal **colore** rosso rubino intenso. Il **profumo** è piacevole ed elegante con lievi sentori di frutta fresca e marasca. Il **sapore** è asciutto, pieno, armonico, con buona ed elegante struttura. Si **abbina** alla selvaggina, carni rosse, primi piatti gustosi e formaggi stagionati. Servire a **temperatura ambiente**.

This wine is a deep ruby red, has a pleasurable and elegant scent, with delicate nuances of fresh fruit and marasca cherry. Its taste is dry, full-bodied, harmonious, with an elegant structure. It pairs well with game, red meat, savoury first course dishes and aged cheeses. It is served at ambient temperature.

PROUD GUARDIANS OF OUR TRADITION
 C
 - GAVI - NOITRITION



LA CHIARA

La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Il Bicocco, Monferrato Dolcetto DOC



Vitigno: 100% Dolcetto
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 35 anni

Grape variety: 100% Dolcetto
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of vineyards: 35 years-old



Come per il Barbera, questo vino, tipico della tradizione contadina del Piemonte, è ottenuto con **macerazione** delle bucce, preceduta da pigia-diraspatura soffice, con alternanza di rimontaggi e di délestage. La **fermentazione alcolica** è a 26°C, in vasche di acciaio inox termocondizionate. Con l'ausilio di batteri selezionati, in seguito viene attivata la **fermentazione malolattica** a temperatura controllata.

*Like Barbera, this wine, which is typical of Piedmont, is obtained from the **maceration** of the grape skins, preceded by soft crushing and destemming, with alternating pumping over and délestage. **Alcoholic fermentation** takes place at 26°C, in temperature-controlled stainless steel tanks. Then, **malolactic fermentation** is carried out at controlled temperature with the aid of selected bacteria.*



Di **colore rosso vinaccia** è vino dai gradevoli **profumi** di ciliegia e susina con lievi sfumature di mandorla e accenni balsamici sul finale. In **bocca** è morbido, pieno, armonico, con buona ed elegante struttura. Perfetto con primi piatti gustosi e formaggi stagionati.

This dark red wine features pleasing cherry and plum scents accompanied by delicate almond nuances and balsamic touches in the end. In the mouth it is soft, full-bodied, harmonious, with a good, elegant structure. Ideal to accompany savoury first course dishes and aged cheeses.



LA CHIARA

La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Il Cucco, Monferrato rosso DOC



Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età del vigneto: 20 anni

Grape variety: 100% Cabernet Sauvignon
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of the vineyards: 20 years-old



La **fermentazione alcolica** che avviene con **macerazione** delle bucce, alternando rimontaggi e delestage, è preceduta da pigia-diraspatura soffice. Svolge ad una temperatura di circa 26°C, in vasche di acciaio inox termocondizionate. In seguito, con l'ausilio di batteri selezionati, viene attivata la **fermentazione malolattica** a temperatura controllata.

The alcoholic fermentation that takes place through the maceration of the skins, alternating pumping over with délestage operations, is preceded by soft crushing and destemming. It is carried out at a temperature of approx. 26°C, in temperature-controlled stainless steel tank. Then, malolactic fermentation is carried out in stainless steel tanks with the aid of selected bacteria.



Si tratta di un vino dal **colore** rosso acceso e profondo. Il **profumo** è intenso, piacevole ed elegante con lievi sentori di frutta fresca e peperone maturo. Il **sapore** è asciutto, pieno, armonico, con buona ed elegante struttura tannica. Si **abbina** a selvaggina, carni rosse, primi piatti gustosi e formaggi stagionati.

This wine is an intense deep red, has a strong, pleasurable and elegant scent, with delicate nuances of fresh fruit and ripe peppers. Its taste is dry, full, harmonious, with a good and elegant tannic structure. It pairs well with game, red meat, tasty first course dishes and aged cheeses.



LA CHIARA

La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Nabari, Monferrato Dolcetto DOC



Vitigno: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Barbera, 25% Dolcetto
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 27 anni

Grape variety: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Barbera, 25% Dolcetto
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectares
Average age of the vineyards: 27 years-old



Questo vino nasce dai tre vini rossi prodotti dall'azienda. A seguito delle **fermentazioni alcoliche e malolattiche**, che svolgono separatamente per ciascun vino in vasche di acciaio inox termocondizionate, avviene l'**assemblaggio** in piccoli carati di legno, seguito da un affinamento di circa 10 mesi prima dell'imbottigliamento.

This wine is born of the three red wines produced at La Chiara. Following the alcoholic and malolactic fermentation processes, which are conducted separately for each wine in temperature-controlled stainless steel tanks, the product is assembled in small wooden barriques, where it ages for about 10 months before it is bottled.



Si tratta di un vino dal **colore** rosso rubino intenso e profondo. Il **profumo** è ricco, con piacevole finale lievemente erbaceo. Il **sapore** è asciutto, pieno, robusto, armonico, vellutato, con buona ed elegante struttura. Si **abbina** a selvaggina, fonduta con tartufi, carni rosse, formaggi stagionati.

Its colour is an intense and deep ruby red. Its scent is rich, with a pleasing, slightly herbaceous finish. Its dry, full-bodied, robust, harmonious, and velvety taste is characterised by a good, elegant structure. It goes particularly well with game, fondue with truffles, red meat, aged cheeses.



LA CHIARA

La Chiara

Gavi, Timorasso

<https://www.cmkselections.com/la-chiara>

Ciaparin, vino bianco Chardonnay



Vitigno: 100% Chardonnay
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 30 anni

Grape variety: 100% Chardonnay
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of the vineyards: 30 years-old



La vinificazione comincia tramite **pressatura** soffice delle uve intere con pressa di ultima generazione.

La **fermentazione** viene attivata con inoculo di lieviti selezionati e svolge ad una temperatura di circa 18°C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Al termine della fermentazione alcolica breve permanenza sulle fecce fini con leggeri movimenti delle stesce.

*The vinification process begins with the soft **pressing** of whole grapes by means of latest generation presses. Then, **fermentation** is started by inoculating the must with selected yeast strains and the process takes place at a temperature of about 18°C in temperature-controlled stainless steel tanks. The alcoholic fermentation stage is followed by a brief stay on fine lees stirred gently.*



Di **color** giallo paglierino chiaro, al palato l'impatto è piacevole, fresco e fruttato con **note** di mela e ananas. Bocca di buon corpo, gradevole e avvolgente, di prevalenza morbida con buona spalla sapida. Perfetto con antipasti di carne e di pesce, primi piatti leggeri.

*Light straw yellow in **colour**, this wine has a pleasant effect on the palate, with a fresh and fruity taste and apple and pineapple **notes**. It has a full-bodied, savoury and enveloping mouthfeel, with a soft, refreshing quality. Perfect with meat and fish starters, and with light first courses.*



You can find us at

CMK Selections Inc.

Via Aia Vecchia, 3 Loc. Tassinaiia,
56040 Castellina Marittima (PI),
Italy

cmk@cmkselections.com
skype:cmkconsulting

<http://www.cmkselections.com>

FOLLOW US

[Linkedin](#) / [YouTube](#)