



## Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Gavi-Klassiker aus historischer Einzellage

**Beschreibung:**

Der Ort Rovereto ist einer der wenigen historischen Crus von Gavi und besitzt einen an Eisen besonders reichen Lehmboden, der eine hervorragende Unterlage für die typische Rebsorte Cortese bietet.

**Aromenprofil:**

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Eine bezaubernd florale Nase, Kamille, Lindenblüten, auch Glockenapfel und etwas Grapefruit. Am Gaumen präsentiert sich eine feine Frucht, nun auch Birne und weitere gelbe Frucht, von schöner Konzentration, samtig, immer elegant bleibend; eine klare Frucht führt ins anhaltende Finale.

**Passt zu:**

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Gavi

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Cortese

**Artikelnummer:** 0516624

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gavi DOCG di Rovereto**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cortese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.