



Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Von historischer Cru-Lage Rovereto

Beschreibung:

Die dritte Generation der Familie Chiarlo steckt viel Leidenschaft in den Anbau der Cortese-Rebsorte. Ihr Gavi ist wie geschaffen, um zusammen mit der vielfältigen piemontesischen Küche den Gaumen zu verführen. Die Eichenblätter auf dem hübschen Etikett erinnern an die mächtigen Eichenbäume, die einst in dieser historischen Cru-Lage in Rovereto wuchsen.

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: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Cortese

Artikelnummer: 0516622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cortese
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.