



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 Lehm Boden, 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: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Cortese

Artikelnummer: 0516623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Enthusiast 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cortese
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.