



2020 Gavi DOCG di Gavi

Fontanafredda

Ein Weißwein mit Persönlichkeit

Beschreibung:

Ein optisches Synonym mit grossem Wiedererkennungswert sind die charakteristischen Streifen des Hauses Fontanafredda, die sich sowohl an der Fassade des Weinguts als auch auf den Flaschen der Weine befinden. Der Gavi di Gavi entsteht aus der für das Piemont bekannten Cortese-Traube, die mit ihrer runden Frucht viele Anhänger findet. Der charismatische Besitzer des Weinguts aus Serralunga d'Alba, Oscar Farinetti, ist als Unternehmer und Visionär weit über die Grenzen Italiens hinaus bekannt.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, grünliche und goldene Reflexe. Ein Verbund von zitrischen und gelbfruchtigen Aromen in der eleganten Nase, ergänzt durch weisse Blüten und einem Hauch Kamille. Am Gaumen feinfruchtig und sehr schön balanciert, Sommermelone und Johannisbeeren, auch einige Mandelaromen, von guter Dichte; über die Mitte hinaus sehr aromatisch bleibend, eine schöne Frische im lange anhaltenden Abgang.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Gavi
Produzent:	Fontanafredda
Bewertung(en):	
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Cortese
Artikelnummer:	0784020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Fontanafredda

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Cortese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren