



## 2017 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 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:

Helles Gelb, grünliche Nuancen. Ein blumig-fruchtiges Bouquet, das an Akazienblüten, Agrumen und Zitronenminze erinnert, auch etwas weisser Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einer lebendigen Frucht nach Melone, Stachelbeeren und zitrischen Noten, schliesslich etwas Marzipan; kompakt und gradlinig bis ins feinfruchtige, frische Finale.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Gavi
<b>Produzent:</b>	Fontanafredda
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cortese
<b>Artikelnummer:</b>	0784017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gavi DOCG di Gavi**

Fontanafredda

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cortese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren