



Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Classique blanc du Piémont

Description:

Le village de Rovereto est l'un des rares crus historiques de Gavi et possède un sol argileux particulièrement riche en fer, qui constitue un excellent support pour le cépage typique, le cortese.

Profil aromatique:

Jaune moyen, reflets dorés. Charmant nez floral aux notes de camomille, de tilleul et de pomme cloche, sur un souffle de pamplemousse. Joli fruit dans la bouche élégante, veloutée et d'une belle concentration, avec maintenant également des arômes de poire et autres fruits jaunes; un fruit franc mène à une finale persistante.

Accompagne idéalement:

"Il s'accorde particulièrement bien avec les gressins, la ricotta, les terrines, les poissons pochés, les pâtes aglio e olio et les gratins de toutes sortes. Il est également délicieux avec les biscuits "langue de belle-mère" ou les plats de fromages."

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Gavi

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Cortese

N° article: 0516624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Cortese
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.