



Gavi DOCG

Le Marne, Michele Chiarlo

Chiarlos Gavi aus Küstennähe

Description:

Die Hügellage der Weinberge, das nur wenige Kilometer entfernte Ligurische Meer und der Gebirgszug Apennin im Westen schaffen ein einzigartiges Mikroklima, das die Trauben für diesen fruchtig-frischen Gavi ideal reifen lässt.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

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
Producteur:	Michele Chiarlo
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	100% Cortese
N° article:	1666925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gavi DOCG

Le Marne
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Cortese
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.