



## Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Un grand classique du Piémont qui accompagne vos plats avec brio

**Description:**

Les raisins de Cortese pour le Gavi di Gavi se trouvent entièrement sur le territoire de la commune de Gavi. Les sols argilo-calcaires, parsemés de marnes sableuses, se caractérisent par une grande minéralité. Une caractéristique que l'on retrouve également dans le vin. Ce vin blanc accompagne brillamment les repas.

**Profil aromatique:**

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Le bouquet frais rappelle la menthe citronnée et les agrumes, avec un soupçon d'herbes sauvages et de pomme jaune. Frais et intensément fruité en bouche, les notes d'agrumes se confirment, sur un peu de verveine et d'oranges confites, vinification très vive et précise; finale élégante.

**Accompagne idéalement:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Température:**

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °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:** 1062421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Gavi DOCG di Gavi**

Marchesi di Barolo

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cortese
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.