



2019 Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Un grand classique du Piémont qui accompagne vos plats avec brio

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Bouquet frais rappelant la Golden Delicious et les amandes, sur un souffle de zeste de citron et de camomille. Très vif et expressif dans la bouche dominée par les fruits jaunes, avec également des arômes d'agrumes et d'abricots secs; texture délicate et élégante, finale minérale.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Italie

Région: Piémont

Sous-région: Asti

Producteur: Marchesi di Barolo

Notation(s): James Suckling 92/100, Score 17.5/20

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5 %

Apogée: À l'apogée

Cépage(s): 100% Cortese

Référence: 1062419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Cortese
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés