



2020 Gavi DOCG di Gavi

Fontanafredda

Un vin blanc de caractère

Description:

Tel un étendard reconnaissable entre tous, l'étiquette de ce vin arbore les rayures caractéristiques de la maison Fontanafredda, les mêmes que celles qui ornent la façade du domaine. Le Gavi di Gavi est produit à partir du cépage Cortese, très répandu dans le Piémont, qui séduit par son fruité et sa rondeur. Oscar Farinetti, le propriétaire charismatique du domaine de Serralunga d'Alba, est réputé bien au-delà des frontières de l'Italie pour être un entrepreneur et visionnaire passionné.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets dorés et tirant sur le vert. Cocktail d'agrumes et de fruits jaunes dans l'élégant nez aux nuances de fleurs blanches et de camomille. Bouche délicatement fruitée et bien équilibrée, melon et groseilles, sur des touches d'amande, belle densité; arômes persistants au-delà du milieu de bouche, belle fraîcheur dans la finale longue.

Accompagne idéale:

"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."

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Fontanafredda
Notation(s):	
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Cortese
Référence:	0784020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Fontanafredda

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Cortese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés