



2017 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 nuances tirant sur le vert. Bouquet floral et fruité aux parfum de fleurs d'acacia, d'agrumes et de menthe citronnée, avec un soupçon de poivre blanc. L'attaque tendre fait place à de vifs arômes fruités de melon, de groseilles et d'agrumes, puis enfin de pâte d'amande ; compact et droit jusqu'à la finale fraîche et délicatement fruitée.

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):	Score 17.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	100% Cortese
Référence:	0784017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Fontanafredda

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Cortese
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés