



Gavi DOCG

Le Marne, Michele Chiarlo

Chiarlos Gavi aus Küstennähe

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente spezierte, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Gavi

Produttore: Michele Chiarlo

Allevamento: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Cortese

Numero articolo: 1666925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gavi DOCG

Le Marne
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Cortese
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.