



Gavi D.O.C.G. di Rovereto

Michele Chiarlo

I vigneti storici di Rovereto

Beschreibung:

La terza generazione della famiglia Chiarlo coltiva con passione il vitigno Cortese. Il loro Gavi si accompagna perfettamente a un'ampia varietà di piatti della generosa cucina piemontese. Le foglie di quercia sulla bella etichetta evocano i numerosi alberi che un tempo crescevano nei vigneti storici di Rovereto.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Affascinante naso floreale con note di camomilla, fiori di tiglio e mele campanine, con un accenno di pompelmo. Al palato è elegante, vellutato, con una buona concentrazione, ora anche con aromi di pera e altri frutti gialli; un fruttato franco porta a un finale persistente.

Ideale con:

"Si sposa particolarmente bene con grissini, ricotta, terrine, pesce in camicia, pasta aglio e olio e gratin di ogni tipo. È delizioso anche con i biscotti "lingua di suocera" o con i piatti a base di formaggio".

Servierempfehlung:

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

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Cortese

Artikelnummer: 0516622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Cortese
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.