



## Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Un grande classico piemontese che si abbina brillantemente ai vostri piatti

**Descrizione:**

Le uve Cortese per il Gavi di Gavi sono coltivate interamente nel comune di Gavi. I terreni argillo-calcarei, intervallati da marne sabbiose, sono caratterizzati da un'elevata mineralità. Questa caratteristica si ritrova anche nel vino. Questo vino bianco è un ottimo accompagnamento per qualsiasi pasto.

**Profilo aromatico:**

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Il bouquet fresco ricorda la menta e gli agrumi, con una nota di erbe selvatiche e mela gialla. Al palato è fresco e intensamente fruttato, si confermano le note agrumate, su un po' di verbena e arancia candita, vinificazione molto vivace e precisa; finale elegante.

**Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Gavi

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12,5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Cortese

**Numero articolo:** 1062421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Gavi DOCG di Gavi**

Marchesi di Barolo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cortese
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.