



Gavi DOCG Palás

Michele Chiarlo

Un Cortese armonioso di Michele Chiarlo

Descrizione:

Le uve del Gavi DOC Palás di Michele Chiarlo sono coltivate su terreni calcarei bianchi a basso contenuto di argilla. Dopo un'accurata raccolta a mano, maturano per un minimo di tre mesi in tini di acciaio inox. Il risultato è un vino ideale per l'aperitivo che si abbina magnificamente anche a piatti di carne e cibi speziati.

Profilo aromatico:

Giallo medio con riflessi dorati. Un incantevole naso floreale, che ricorda la camomilla e i fiori di tiglio, con note di mela campanina e un po' di pompelmo. Delicato fruttato in bocca, vellutato e ben concentrato, ora anche con aromi di pera, di grande eleganza, non è mai invadente; finale persistente segnato dal frutto.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, 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

Allevamento: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Cortese

Numero articolo: 1265823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gavi DOCG Palás

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Cortese
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.