



2018 Gavi DOCG di Gavi

Fontanafredda

Aus den besten Lagen von Gavi

Descrizione del vino:

Ein Markenzeichen mit großem Wiedererkennungswert sind die charakteristischen Streifen des Hauses Fontanafredda, die sich sowohl an der Fassade des Weinguts als auch auf den Flaschen der Weine befinden. Der Gavi di Gavi entsteht aus der für das Piemont typischen Cortese-Traube, die mit ihrer runden Frucht viele Anhänger hat.

Nota di degustazione:

Hellgelbe Farbe, grünliche und goldene Reflexe. Ein Verbund von zitrischen und gelbfruchtigen Aromen in der eleganten Nase, ergänzt durch weisse Blüten und einem Hauch Kamille. Am Gaumen feinfruchtig und sehr schön balanciert, Sommermelone und Johannisbeeren, auch einige Mandelaromen, von guter Dichte; über die Mitte hinaus sehr aromatisch bleibend, eine schöne Frische im lange anhaltenden Abgang.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Gavi
Produttore:	Fontanafredda
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Monate @WAB6439 Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Cortese
Numero di articolo:	0784018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Fontanafredda

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Cortese
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate @WAB6439 Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren