



2021 Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Un grande classico piemontese che si abbina brillantemente ai vostri piatti

Descrizione del vino:

Le uve Cortese per il Gavi di Gavi sono coltivate interamente nel comune di Gavi. I terreni argillosi calcarei, intervallati da marne sabbiose, sono caratterizzati da un'elevata mineralità. Una caratteristica che si riflette anche nel vino. Questo vino bianco è un brillante accompagnamento per il cibo.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Gavi
Produttore:	Marchesi di Barolo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Cortese
Numero di articolo:	1062421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Cortese
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi