



2022 Gavi DOC Palás

Michele Chiarlo

Un Cortese armonioso di Michele Chiarlo

Descrizione del vino:

Le uve del Gavi DOC Palás di Michele Chiarlo sono coltivate su terreni calcarei bianchi con una piccola percentuale 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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Gavi
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Cortese
Numero di articolo:	1265822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gavi DOC Palás

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Cortese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi