



2019 Gavi DOCG Fornaci di Tassarolo

Michele Chiarlo

Il Gavi di Michele Chiarlo ha vinto un premio del Gambero Rosso.

Descrizione del vino:

Con l'annata 1990, questo campione di qualità si è aggiudicato i leggendari 3 bicchieri del Gambero Rosso. Si tratta di una novità assoluta: fino ad oggi, il Gambero Rosso non aveva mai assegnato il massimo riconoscimento a un Gavi.

Nota di degustazione:

Giallo dorato luminoso con riflessi verdognoli. Una nota di anice completa il naso complesso e perfettamente amalgamato che ricorda i fiori di tiglio, la Golden Delicious e il miele floreale. Al palato rivela profondità e un equilibrio finissimo, i frutti gialli sono ora esaltati dalle note minerali del terroir, i sapori densi e persistenti sono accompagnati da una nota di pane tostato e mandorle tostate; un finale persistente e raffinato.

Abbinamenti:

"Si sposa particolarmente bene con grissini, ricotta, terrine, pesce in camicia, pasta aglio e olio e gratin di ogni tipo. È delizioso anche con i biscotti "lingua di suocera" o con i piatti a base di formaggio".

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Piemonte

Sottoregione:

Gavi

Produttore:

Michele Chiarlo

Valutazioni:

Score 18.5/20, James Suckling 90/100

Vinificazione:

12 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Varietà d'uva:

100% Cortese

Numero di articolo:

0504719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gavi DOCG Fornaci di Tassarolo

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Varietà d'uva:	100% Cortese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi