



2022 Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

I vigneti storici di Rovereto

Descrizione del vino:

La terza generazione della famiglia Chiarlo coltiva con passione il vitigno Cortese. Il loro Gavi si accompagna perfettamente a un'ampia varietà di piatti della generosa cucina piemontese. Le foglie di quercia sulla bella etichetta evocano i numerosi alberi che un tempo crescevano nei vigneti storici di Rovereto.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Affascinante naso floreale con note di camomilla, fiori di tiglio e mele campanine, con un accenno di pompelmo. Al palato è elegante, vellutato, con una buona concentrazione, ora anche con aromi di pera e altri frutti gialli; un fruttato franco porta a un finale persistente.

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
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Cortese
Numero di articolo:	0516622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Cortese
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi