



Gavi DOCG

Gavi dei Gavi Etichetta Nera, La Scolca

Die Keimzelle des Gavi

Beschreibung:

La Scolca ist ja so was wie das Mutterhaus aller „Gavi“; sie produzierten in den 1960er Jahren als Erste einen reinsortigen Cortese, benannt nach der Gemeinde im „Alto Monferrato“ südlich von Alessandria. Die Rebstöcke stehen in Höhenlagen auf kies- und eisenhaltigen Tonböden, das kontinentale Klima fördert diesen ausbalancierten Weinstil. Die seit 1966 produzierte „Etichetta Nera“ wird mit ihrer saftig-mediterranen Art in ganz Italien geschätzt – ein Gavi für besondere Tage. Auch wenn ihr Gavi zahlreiche Nachahmer fand, La Scolca hat so etwas wie die Originalrezeptur! Meisterhaft ausbalanciert, ein spannender Botschafter der piemontesischen Weißweine.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Gavi

Produzent: La Scolca

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Cortese

Artikelnummer: 0506123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG

Gavi dei Gavi Etichetta Nera
La Scolca

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 90/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 4/5
Rebsorte(n): 100% Cortese
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.