



Gavi DOCG di Rovereto

Etichetta Bianca, Nicola Bergaglio

Gavi von kalkhaltigen, mineralischen Böden

Beschreibung:

Nico Bergaglio, ein Weinbauprofessor, leitet das nur 15ha große Weingut aus Gavi gemeinsam mit seinem Sohn. Modernstes Know How und traditionelle Verfahren kreieren hier ausschliesslich Gavi di Gavis. Die Lagen im Weingutsbesitz bestehen fast ausschliesslich aus Kalkböden, was den Weinen zu toller Aromatik verhilft. Der Gavi di Gavi wurde im Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen vergoren, hat kaum Restsüsse aber dafür umso mehr frische Noten von gelben Früchten, Birne und etwas Holunder. Auch etwas kecke Grapefruit kann man heraus schmecken sowie einen Hauch Mandel, was dem Weine eine leichte und interessante Struktur verleiht.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Gavi
Produzent:	Nicola Bergaglio
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Cortese
Artikelnummer:	1202824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG di Rovereto

Etichetta Bianca
Nicola Bergaglio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Cortese
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.