



Gavi D.O.C.G. di Gavi

Etichetta Bianca, La Scolca

Zählt zu den Aushängeschildern des Piemont

Beschreibung:

La Scolca ist ja so was wie das Mutterhaus aller „Gavi“, denn das Weingut produzierte in den 1960er-Jahren als erstes 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 einen ausbalancierten Weinstil. Die seit 1966 produzierte „Etichetta Nera“ wird mit ihrer saftig-mediterranen Art in ganz Italien geschätzt – ein Gavi für besondere Tage. Die „Etichetta Bianca“ wird aus den Trauben von jungen Cortese-Reben produziert und steht für knackig-frischen Gavi-Genuss für jeden Tag.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

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: 3 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Cortese

Artikelnummer: 1381325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Etichetta Bianca
La Scolca

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	100% Cortese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.