



2017 Gavi DOCG di Gavi

Fontanafredda

Ein Weisswein mit Persönlichkeit

Beschreibung:

Ein optisches Synonym mit grossem Wiedererkennungswert sind die charakteristischen Streifen des Hauses Fontanafredda, die sich sowohl an der Fassade des Weinguts als auch auf den Flaschen der Weine befinden. Der Gavi entsteht aus der für das Piemont bekannten Cortese-Traube, die mit ihrer runden Frucht viele Anhänger findet. Der charismatische Besitzer des Weinguts aus Serralunga d'Alba, Oscar Farinetti, ist als Unternehmer und Visionär weit über die Grenzen Italiens hinaus bekannt.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, grünliche Nuancen. Ein blumig-fruchtiges Bouquet, das an Akazienblüten, Agrumen und Zitronenminze erinnert, auch etwas weisser Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einer lebendigen Frucht nach Melone, Stachelbeeren und zitrischen Noten, schliesslich etwas Marzipan; kompakt und gradlinig bis ins feinfruchtige, frische Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Gavi
Produzent:	Fontanafredda
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	4 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	100% Cortese
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0784017075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Fontanafredda

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Cortese
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	4 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren