

Meera Gavi di Gavi DOCG

Minéral - complexe - frais



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

| | |
|--|-------------------------------------|
| Origine Piemonte | Cépage |
| Producteur Roberto Sarotto | Type de fermeture |
| Millésime | Maturité de dégustation |
| Taille de bouteille | Température de service |
| Teneur en alcool | Numéro d'article 21144724 |
| Culinaire Apéritif, plats légers à base de poisson, assiettes d'antipasti, plats légers à base de pâtes. | Élevage |



À PROPOS DU VIN

Le cépage blanc Cortese est cultivé principalement dans le sud-est du Piémont. Le vin de Cortese ayant la meilleure réputation est le Gavi di Gavi. À l'origine, il était cultivé pour les restaurants de poissons de Gênes sur la côte ligure. Dans les années 1970, il était l'un des „vins de culte“. Aujourd'hui, on produit sous la DOCG Gavi des vins blancs secs et mousseux dans la même région. La zone couvre environ 1200 hectares. La qualité des vins a considérablement évolué au cours des dernières années. Des rendements assez bas donnent au Gavi son corps et caractère.

Apéritif, plats légers à base de poisson, assiettes d'antipasti, plats légers à base de pâtes.

DESCRIPTION

Couleur

Jaune citron clair moyen avec de légers reflets verts.

Aromatique

Intensité moyenne des arômes de pomme verte, poire, coing, abricot, pêche blanche, fleurs blanches, fines notes minérales et lactiques.

Corps

Sec, avec une acidité fraîche, un corps moyen et une intensité moyenne des arômes de pomme verte, de poire, de coing, d'abricot, de pêche blanche, de zeste de citron, de fleurs blanches et de fines notes minérales et lactiques en bouche. La finale est de longueur moyenne.

Impression générale

Fraîcheur aromatique associée à une complexité minérale - typique d'un Gavi del Comune.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch