



2023 Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Von historischer Cru-Lage Rovereto

Beschreibung:

Der Ort Rovereto ist einer der wenigen historischen Crus von Gavi und besitzt einen an Eisen besonders reichen Lehmboden, der eine hervorragende Unterlage für die typische Rebsorte Cortese bietet.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Eine bezaubernd florale Nase, Kamille, Lindenblüten, auch Glockenapfel und etwas Grapefruit. Am Gaumen präsentiert sich eine feine Frucht, nun auch Birne und weitere gelbe Frucht, von schöner Konzentration, samtig, immer elegant bleibend; eine klare Frucht führt ins anhaltende Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Gavi
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Cortese
Artikelnummer:	0516623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cortese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren