



2021 Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Un grand classique du Piémont qui accompagne vos plats avec brio

Description:

Les raisins de Cortese pour le Gavi di Gavi se trouvent entièrement sur le territoire de la commune de Gavi. Les sols argilo-calcaires, parsemés de marnes sableuses, se caractérisent par une grande minéralité. Une caractéristique que l'on retrouve également dans le vin. Ce vin blanc accompagne brillamment les repas.

Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Le bouquet frais rappelle la menthe citronnée et les agrumes, avec un soupçon d'herbes sauvages et de pomme jaune. Frais et intensément fruité en bouche, les notes d'agrumes se confirment, sur un peu de verveine et d'oranges confites, vinification très vive et précise; finale élégante.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Gavi
Producteur:	Marchesi di Barolo
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Cortese
Référence:	1062421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gavi DOCG di Gavi

Marchesi di Barolo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Cortese
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés