



## 2019 Gavi DOCG Fornaci di Tassarolo

Michele Chiarlo

Ce Gavi de Michele Chiarlo a obtenu une distinction au Gambero Rosso

### Description:

Avec son millésime 1990, cet inconditionnel de la qualité a remporté les légendaires 3 verres au Gambero Rosso. Et c'est une première: jusqu'à présent, le Gambero Rosso n'avait jamais attribué la note suprême à un Gavi.

### Note de dégustation:

Jaune doré lumineux aux nuances tirant sur le vert. Un souffle d'anis vient compléter le nez complexe et parfaitement fondu rappelant les fleurs de tilleul, les Golden Delicious et le miel de fleurs. La bouche dévoile de la profondeur et un très bel équilibre, les fruits jaunes sont maintenant agrémentés de notes minérales du terroir, les saveurs denses et persistantes s'accompagnent d'un soupçon de pain toasté et d'amandes grillées ; finale persistante et raffinée.

### Accompagne idéale:

"Il s'accorde particulièrement bien avec les gressins, la ricotta, les terrines, les poissons pochés, les pâtes aglio e olio et les gratins de toutes sortes. Il est également délicieux avec les biscuits "langue de belle-mère" ou les plats de fromages."

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Gavi
<b>Producteur:</b>	Michele Chiarlo
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Cortese
<b>Référence:</b>	0504719

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gavi DOCG Fornaci di Tassarolo**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Cortese
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés