



2023 Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Classique blanc du Piémont

Description:

Le village de Rovereto est l'un des rares crus historiques de Gavi et possède un sol argileux particulièrement riche en fer, qui constitue un excellent support pour le cépage typique, le cortese.

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Charmant nez floral aux notes de camomille, de tilleul et de pomme cloche, sur un souffle de pamplemousse. Joli fruit dans la bouche élégante, veloutée et d'une belle concentration, avec maintenant également des arômes de poire et autres fruits jaunes; un fruit franc mène à une finale persistante.

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Gavi
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Cortese
Référence:	0516623

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gavi DOCG di Rovereto

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Cortese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés