

BRICCO DEI GUAZZI

Wino Gavi di Gavi DOCG



POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Opis

Wino Gavi z gminy Gavi, w piemonckiej prowincji Alessandria, posiada lokalny certyfikat DOCG gwarantujący trunkowi wysoką jakość. Wino o słomkowożółtym odcieniu średniej intensywności. Emanuje wyraźnymi kwiatowymi aromatami z nutą melona i lekką nutą cytrusów. W ustach eleganckie, bardzo świeże i smaczne, równoważące typową dla tej odmiany kwaskowatość, o dobrej pijalności. Szczep Cortese to rodzima winorośl o antycznym pochodzeniu, szeroko uprawiana w okolicy Alessandrii. Z odmiany tej powstają świeże, bardzo przyjemne, witalne wina. Chluba gminy Gavi, od której wino bierze swoją nazwę.

Sugestie

Doskonale jako aperitif i akompaniament zwłaszcza słonych przystawek. Idealne do włoskich pierwszych dań na bazie ryb. Znakomite z lokalnym „tajarin al tartufo” z rejonu Gavi – makaronu z truflą, masłem i parmezanem. Podawać schłodzone do 10-12 ° C.

Dane techniczne

Kraj, region:

Włochy, Piemont, prowincja Alessandria

Apelacja:	DOCG
Kolor:	białe
Styl, smak:	eleganckie, bardzo świeże
Szczep:	100% Cortese Gentile
Zawartość alkoholu:	12,5%
Pojemność:	0,75 l
Temperatura podania:	Podawać schłodzone do 10/12 ° C.
Sugestie podania:	Doskonale jako aperitif lub akompaniament, zwłaszcza słonych przystawek. Idealne do włoskich pierwszych dań na bazie ryb.

Alergeny

SIARCZYNY