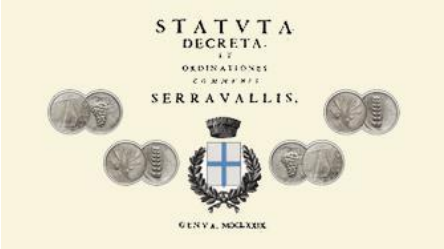
Winery Ottosoldi s.a.r.l.



Gavi DOCG

Artikelnummer: 166002

Charakteristik

Der Geruch:
Ein duftiger, frischer Weißwein mit feinen Noten von Citrus, Pfirsich und Mandelblüten.

Am Gaumen:
Voller und reichhaltiger Geschmack mit mineralisch und saftigen Noten. Zart, mineralisch mit erfrischender Länge.

Lagen, Bodenart und Exposition
Dieser Wein wächst auf einer Fläche von 5,1 Hektar mit südwestlicher Sonneneinstrahlung. Der Boden setzt sich auf Mergel und Kalkstein zusammen.

Geschmacksrichtung
Trocken

Rebsorten und Klone
Cortese

Der Wein kommt in kleineren Mengen auf den Markt. Die Reben sind im Schnitt 20 Jahre alt. Die Produktion erfolgt hauptsächlich in Edelstahltanks.

Analytische Werte
Restzucker 3,2 g/l / Gesamtsäure 5,88 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung
Dieser Wein passt perfekt zu allen mediterranen Gerichten.

Serviertemperatur
8° - 10° C