



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI D.O.C.G.

REBSORTE

Cortese 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben für diesen Wein kommen von den Hügeln des Gemeindegebiets Gavi in der Provinz Alessandria. Die Lage der Weinberge in mittelhohen Hügellagen und die Beschaffenheit des Bodens (Kalkmergel) garantieren die Produktion hochqualitativer Trauben.

HEKTARERTRAG

50 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden handverlesen und dann direkt sehr weich gepresst. Die Gärung erfolgt ohne Kontakt der Schalen (Weißweinbereitung) bei niedriger Temperatur, per enfatizzare i profumi.

AUSBAU

Jahrgangswein. Zu Beginn des Jahres nach der Lese ist er zur Abfüllung in die Flaschen bereit.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe, mit leichten grünlichen Reflexen. Der Duft ist reich an blumigen und fruchtigen Noten. Im Mund weist er dank seiner ausgeglichenen Säure und des guten Geschmacks, die typisch für das Herkunfts-Terroir ist, eine angenehme Frische auf.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Hervorragend als Aperitif. Passt gut zu weißen Fleischgerichten, Fisch und Meeresfrüchten.

SERVIERTEMPERATUR

10°C.

ALKOHOLGEHALT

13 % Vol.

