



CASTELLARI BERGAGLIO

Saluvii Gavi DOCG

Erzeuger: Weingut Castellari Bergaglio

Herkunft: Piemont
DOCG-Anbaugebiet Gavi

Rebsorten: 100% Cortese



Ausbau/Reife: Die Trauben werden nach der Ernte sanft gepresst. Die Fermentation findet langsam für ca. 20 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18-20°C statt. Der Wein bleibt bis Februar/März im Stahltank und anschließend reift er noch kurze Zeit in der Flasche.

Eigenschaften: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
In der Nase ausgewogen und frisch mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Im Gaumen, frisch, mit guter Säure. Ausgeglichen und harmonisch.

ideal zu: zum Aperitif, leichten kalten und warmen Vorspeisen.

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2012, 2010 und 2008