



CASTELLARI BERGAGLIO

Fornaci Gavi del Comune di Tassarolo DOCG

Erzeuger: Weingut Castellari Bergaglio

Herkunft: Piemont
DOCG-Anbaugebiet Gavi del
Comune di Tassarolo

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 blumiger Duft nach Weißdorn und Maiglöckchen, fruchtig nach Zitrusfrüchten, Heu und Minze. Im Gaumen sehr ausgewogen mit fruchtigem Abgang und schöner Frische.

ideal zu: jeglichen kalten Vorspeisen (Fisch, Fleisch, Gemüse), Pasta, rohem oder gekochtem Fisch.

Besonderheit: Die Weinberge im Eigenbesitz, liegen auf den Hügeln im Gemeindegebiet Tassarolo. Der Name Fornaci stammt von „Fornace“, einem alten Backsteinofen, der im Weinberg, der vorallem aus den typischen Lehmböden dieser Region besteht, gestanden hat.