



CASTELLARI BERGAGLIO

Rolona
Gavi del Comune di Gavi DOCG

Erzeuger: Weingut Castellari Bergaglio

Herkunft: Piemont
DOCG-Anbaugebiet Gavi del
Comune di Gavi

Rebsorten: 100% Cortese

Boden: Kalkhaltig

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

Eigenschaften: Mittleres Strohgelb.
In der Nase frischer, intensiver Duft nach weißem Obst wie Birne und grünem Apfel. Im Gaumen frisch und langanhaltend. Ausgeprägte Mineralität und Noten von Zedernholz. Die angenehme Säure ist gut eingebunden.

Ideal zu: Als Aperitif, kalten und warmen Vorspeisen, Fisch.

