



## CASTELLARI BERGAGLIO

---

---

### Rovereto Vignavecchia Gavi del Comune di Gavi DOCG

---

---

Erzeuger:	Weingut Castellari Bergaglio
Herkunft:	Piemont DOCG-Anbaugebiet Gavi del Comune di Gavi Rovereto - Vignavecchia
Rebsorten:	100% Cortese



**Ausbau/Reife:** Die Trauben werden nach der Ernte einige Stunden bei niedriger Temperatur mazeriert und danach sanft gepresst. Die Fermentation findet langsam für ca. 20 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18-20°C statt. Der Wein bleibt bis zum Frühling auf der Hefe im Stahltank und reift anschließend weitere zwölf Monate auf der Flasche.

**Eigenschaften:** intensives Strohgelb.  
Frische, fruchtige und mineralische Noten. Aroma von getoasteten Nüssen, Honig, Brotkruste und Apfel. In der Nase vereinen sich süße Gewürze wie Koriander, Dill und Frühlingsblumen. Im Geschmack körperreich, intensiv und von weicher Eleganz und delikater Säure. Würzig und langanhaltend.

**ideal zu:** Aperitif, Fisch vom Grill, rohem Fisch, Vorspeisen, Käse, Gemüse vom Grill

**Besonderheit:** Die Weinberge dieses Weines sind bereits über 80 Jahre alt. Dabei handelt es sich um einen historischen und exzellenten genetischen Besitz, der mit sehr hohem Aufwand und Einsatz nur einen geringen, aber ausnahmslos guten Ertrag hervorbringt. Die besondere Aussagekraft erhält der Wein zum einen von den alten Rebstöcken, zum anderen auch durch die gute Lage der Weinberge und der besonderen Komposition des Bodens aus Lehm und Kalk.

Rovereto heißt der Ort im Gavi, der auch zugleich den Hauptsitz von Castellari Bergaglio bildet. Er ist in einer runden Form gebaut, umgeben von Weinbergen und Eichen (=Rovere) -Wäldern. Aus diesem Grund heißt der Wein auch Rovereto.