



CASTELLARI BERGAGLIO

Gavium Passito

Erzeuger: Weingut Castellari Bergaglio

Herkunft: Piemont
DOCG-Anbaugebiet Gavi

Rebsorten: 100% Cortese

Boden: Lehmig, kalkhaltig

Ausbau/Reife: Die handgelesenen und selektionierten Trauben werden bis Januar zum Trocknen ausgelegt. Langsame Fermentation bei kontrollierter Temperatur und anschließender Reifung von 24 Monaten, bevor der Wein abgefüllt wird.

Eigenschaften: Dunkles, intensives Goldgelb.
Im Geruch reich, voll und intensiv. Frische, trockene Noten.

Ideal zu: Würzigem und gereiftem Käse, Teiggebäck.

