

Gavi DOCG "Scanavino"



Name:	Gavi DOCG "Scanavino"
Artikel Nr.:	2120
Hersteller:	Scanavino
Herkunft:	Italien
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Cortese
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist fruchtig-frisch mit feinen Noten von Pfirsichen und Birnen. Am Gaumen überzeugt dieser Gavi mit seinem angenehmen Körper und der für die Rebsorte typischen Säurestruktur. Angenehmer Abgang mit langem Nachhall!
Herstellung:	Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst. Anschließend erhalten sie eine kurze Mazerationzeit auf den Schalen, nach der sie bei kontrollierten Temperaturen fermentiert werden. Die Klärung erfolgt auf natürliche Art durch Absinken der Sedimente in Stahltanks, in denen die Weine sich noch eine Zeitlang verfeinern und für die Abfüllung vorbereitet werden.
Hersteller-information:	Scanavino wurde in den 1920er Jahren von der gleichnamigen Familie gegründet, die nach langjähriger Erfahrung im Weinbau begann, ihre Trauben aus der Umgebung zwischen Langhe und Roero in der eigenen Kellerei zu vinifizieren. Die Weine richten sich an diejenigen, die ein wohlschmeckendes Mahl gern mit einem Glas Wein verfeinern, aber auch an den, der einen ruhigen Moment des Friedens gern mit einem erlesenen Wein genießt. Das Sortiment aus stillen Weinen wird durch eine Reihe ausgezeichnete Schaumweine abgerundet.
Servierempfehlung:	Ein wunderbarer Aperitif, zu Hors d'Oeuvre, aber auch hervorragend zu Fisch und Schalentieren. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre