



LA SCOLCA

GAVI LA SCOLCA CODICE BOBO

Il nostro Gavi più tradizionale viene vinificato utilizzando uve provenienti da vigneti giovani nel cuore di Rovereto, il "Gran Crù del Gavi".

Il perfetto equilibrio di maturazione conferisce al vino il tipico gusto fresco e secco. Ormai un punto di riferimento nel panorama enologico italiano, questo vino prodotto nel pieno rispetto di una tradizione ormai secolare, rappresenta la vera essenza del Gavi.

CLASSIFICAZIONE: vino Gavi D.O.C.G. - bianco secco.

VITIGNO: 100% Cortese.

RESA IN VIGNETO: attorno agli 80 q/Ha.

ZONA DI PRODUZIONE: Collina – Frazione Rovereto - Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale, con controllo della temperatura.

INIZIO DISPONIBILITÀ DELL'ULTIMA ANNATA PRODOTTA: Febbraio.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: senza problemi di tempo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: circa 12 °C.

COLORE: paglierino chiaro.

PROFUMO: tipico, fine, piacevolmente fresco.

SAPORE: delicato, molto secco, caratterizzato da una vena acidula piuttosto accentuata.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: dal gusto fine, delicato, piacevolmente acidulo, è indicato su antipasti, pesci e frutti di mare. Sulle ostriche non ha rivali, ma sa accompagnare con eleganza le carni bianche e le torte di verdura.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Bobo 06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml.
Bobo 12	Cartone standard da 12 bottiglie 750 ml.
Me/Bobo 12	Cartone standard da 12 bottiglie 375 ml.



LA SCOLCA