



LA SCOLCA

GAVI LA SCOLCA® CODICE BOBO

Il nostro Gavi più tradizionale viene vinificato utilizzando uve provenienti da vigneti giovani situati 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.

ZONA DI PRODUZIONE: collina – Comune di Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale, con controllo della temperatura.

INIZIO DISPONIBILITA' DELL'ULTIMA ANNATA PRODOTTA:

Febbraio.

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, e 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 da 6 bottiglie 750 ml
MeBobo 12	Cartone da 12 bottiglie 375 ml



LA SCOLCA