



LA SCOLCA

VILLA SCOLCA

CODICE VILLA

Villa Scolca è prodotto con uve provenienti da vigneti di 15-20 anni di età; si distingue per una esclusiva e raffinata rotondità del corpo e della struttura. Vinificato "sur lie", ha un profumo ampio e fruttato, un gusto armonioso e pieno che rende questo Gavi adatto ad un consumo a tutto pasto.

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

VITIGNO: 100% Cortese.

RESA IN VIGNETO: circa 80 q/Ha.

ZONA DI PRODUZIONE: collina – nell'ambito del territorio di produzione del Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale, con controllo della temperatura.

INIZIO DISPONIBILITÀ DELL'ULTIMA ANNATA PRODOTTA: inizio Febbraio/Marzo.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: senza problemi di tempo

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: circa 12 °C.

COLORE: paglierino chiaro, con delicate trasparenze verdognole.

PROFUMO: armonico, gradevolmente delicato, fiorito.

SAPORE: caratteristico, ricco, contraddistinto da una gradevole sfumatura amarognola.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo a tutto pasto.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Villa 06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml
MeVilla 12	Cartone standard da 12 bottiglie da 375 ml



LA SCOLCA