



GAVI DOCG ETICHETTA BIANCA

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 - bianco secco.

VITIGNO: 100% Cortese.

ZONA DI PRODUZIONE: collina – Comune di Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale, in acciaio con controllo della temperatura.

INIZIO DISPONIBILITA': Febbraio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: circa 12 °C.

COLORE: paglierino chiaro, riflessi tendenti al verde.

PROFUMO: tipico, piacevolmente fresco, elegante.

SAPORE: delicato, secco, caratterizzato da una vena acidula che ricorda la mandorla.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: dal gusto fine, delicato, piacevolmente acidulo e indicato su antipasti, pesci e frutti di mare.

Ottimo con pasta con condimenti leggeri di verdure (pesto) o pesce (pasta alle vongole). Sa accompagnare con eleganza le carni bianche e le torte di verdura. Ideale con cucina asiatica e come aperitivo.



LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Bobo 06	Cartone da 6 bottiglie 750 ml
MeBobo 12	Cartone da 12 bottiglie 375 ml