



GAVI DEI GAVI LIMITED EDITION 2017

La Scolca da anni sostiene il grande potenziale di invecchiamento del Gavi DOCG sia per i vini fermi sia per gli spumanti. Nel 2000, proprio al vinitaly venne presentata la linea di La Scolca D'antan, ed oggi l'azienda propone una riserva in limited edition.

Invecchiato in acciaio, il Gavi dei Gavi 2017, ha colore paglierino chiaro con profumo delicato e intenso, lungo, continuo, duraturo, con sapori che variano dal fruttato alla florealità, note di nocciola e pasticceria. Noce al palato e mandorla tostata sul finale. Eccellente anche durante un pasto e dopo il pasto.

Anni di pazienza e cura per un vino che emoziona. La natura non ha fretta, eppure tutto si realizza: nel vino, nell'arte, nella vita.

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

VITIGNO: 100% Cortese.

ZONA DI PRODUZIONE: collinare – Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: in bianco, a freddo, in parte macerato sulle bucce; lasciato a contatto dei lieviti, autoctoni, di prima fermentazione ("sur lie") sino all'imbottigliamento. Imbottigliato limpido naturale, per decantare, senza filtrazione.

PERIODO CONSIGLIATO PER IL CONSUMO: ottimo nei primi anni, conserva egregiamente nel tempo le proprie caratteristiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: non inferiore ai 12 °C. Per meglio apprezzare le peculiarità di questo vino è opportuno aprire la bottiglia con un certo anticipo prima della degustazione; un breve arieggiamento permetterà al vino di esprimere a pieno tutta la sua complessità di profumi e sapori. Si consiglia infine di utilizzare ampi calici.

COLORE: Limpidezza naturale per decantazione statica – non filtrato.

PROFUMO: intenso, lungo, continuo, persistente, una sensazione calda e suadente in un complesso morbido ed elegante.

SAPORE: tipico, lievi sentori minerali che sfumano in pietra focaia; noce e mandorla tostata nel finale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI ottimo a tutto pasto, per il dopo cena e da "meditazione". Si esalta nell'abbinamento a formaggi saporiti e a paté di carne.

