



GAVI DOCG ETICHETTA BIANCA

Codice BOBO

Il nostro Gavi più tradizionale nasce dai vigneti situati nel cuore di Rovereto, storicamente riconosciuto come il "Gran Cru del Gavi". Il perfetto processo di maturazione dona al vino il suo caratteristico profilo fresco, floreale e immediatamente riconoscibile.

La vinificazione, fedele a una cultura produttiva tramandata nel tempo, preserva autenticità, equilibrio e precisione espressiva.

Nel calice si distingue per naturale immediatezza e armonia, mantenendo quella sobria eleganza che ha reso il Gavi un riferimento internazionale tra i grandi bianchi italiani.

Un vino simbolo della tradizione La Scolca, capace ancora oggi di raccontare con coerenza l'essenza storica del territorio 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

