



GAVI “IL VALENTINO”

Codice VALE

Questo Gavi deve il suo nome al celebre generale del Regno Sabauda Valentino Sartore, figura storicamente legata alle nostre colline.

Ottenuto dalle vigne più giovani dell'azienda, interpreta il lato più immediato, fresco e conviviale del mondo Gavi.

La fragranza dei profumi, l'intensità gustativa e la sua naturale leggerezza lo rendono perfetto per un consumo dinamico e contemporaneo, mantenendo sempre la qualità e l'identità che contraddistinguono La Scolca. Un vino spontaneo e versatile, capace di accompagnare con naturalezza i momenti di convivialità più autentici.

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

VITIGNO: 100% Cortese.

RESA IN VIGNETO: attorno agli 85 q/Ha a seconda delle annate.

ZONA DI PRODUZIONE: collina – Gavi e comuni limotrofi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale, con controllo della temperatura.

DISPONIBILITÀ: gennaio.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: circa 12 °C.

COLORE: paglierino chiaro.

PROFUMO: fine, piacevolmente fresco. Note di mandorla ed erbe mediterranee.

SAPORE: delicato, secco, ben formato, ricco di corpo, persistente. Note di pesca, mango, mela verde, agrumi, pera.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: particolarmente indicato per un abbinamento a "tutto pasto": aperitivi, piatti di verdure, formaggi leggeri.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Vale 06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml.

