



VILLA SCOLCA

Codice VILLA

Il Gavi Villa Scolca nasce dagli storici vigneti che circondano la villa da cui prende il nome e si distingue per la sua esclusiva rotondità e per l'equilibrio della struttura. La vinificazione e l'affinamento sui lieviti permettono al vino di sviluppare maggiore profondità e ampiezza aromatica, mantenendo sempre freschezza e precisione espressiva. Il profilo aromatico è ampio e minerale, mentre il sorso si distingue per sapidità, continuità gustativa e naturale armonia.

Un Gavi sofisticato e versatile, pensato per accompagnare la tavola con autenticità e stile italiano.

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 D.O.C.G.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale, con controllo della temperatura.

DISPONIBILITÀ: Marzo.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: circa 12 °C.

COLORE: paglierino chiaro, con delicate trasparenze verdognole.

PROFUMO: armonico, gradevolmente delicato, fiorito, minerale, con note di pera e mela verde, fiori bianchi.

SAPORE: caratteristico, ricco, con note di agrume e pera. Fresco e ampio.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo a tutto pasto.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Villa06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml.
MeVilla12	Cartone da 12 bottiglie 375 ml

