



CASTELLARI BERGAGLIO

Saluvii Gavi DOCG

Erzeuger: Weingut Castellari Bergaglio

Herkunft: Piemont
DOCG-Anbaugebiet Gavi

Rebsorten: 100% Cortese

Boden: Lehmig, kalkhaltig



Ausbau/Reife: Die Trauben werden nach der Ernte sanft gepresst. Die Fermentation findet langsam für ca. 20 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18 und 20°C statt. Der Wein bleibt bis Februar/März im Stahltank und anschließend reift er noch kurze Zeit in der Flasche.

Eigenschaften: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
In der Nase ausgewogen und frisch mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blumen.
Im Gaumen, frisch, mit guter Säure. Ausgeglichen und harmonisch.

Ideal zu: Als Aperitif, sommerlichen kalten und warmen Vorspeisen.