



ROBERTO SAROTTO



“Bric Sassi” Gavi di Gavi DOCG

Frisch - aromareich - lebhaft

Herkunft

Italien, Piemonte

Produzent

Roberto Sarotto

Jahrgang

2021

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

13.00 % vol

Kulinarik

Linsensalat mit Ei, gefüllter Kalbsbrust,
Pouletsalat, Zwiebel-Wähe mit Speck,
Kaninchenragout an einer Weissweinsauce

Rebsorte

Cortese

Verschlusstyp

DIAM

Genussreife

ab 2022

Trinktemperatur

8 - 10°C

Artikelnummer

21146721

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Die Weissweitraube Cortese wird hauptsächlich im Südosten des Piemonts angebaut. Der Cortese-Wein mit dem höchsten Ansehen ist der Gavi di Gavi. Ursprünglich ist er für die Fischrestaurants in Genua und an der ligurischen Küste angebaut worden. In den 1970er Jahren gehörte er zu den „Kultweinen“. Heute steht die DOCG Gavi für trockenen Weisswein und Spumante aus der gleichnamigen Gemeinde. Die Zone umfasst über 1'200 Hektar Rebfläche. Die Qualität der Weine hat sich in den letzten Jahren entwickelt. Deutlich niedrigere Erträge verleihen dem Gavi mehr Körper.

BESCHREIBUNG

Farbe

Brillantes Zitronengelb mit mittleren, grau- grünen Reflexen.

Aromatik

Intensiv und sehr sortentypische, frische Zitrusnote, Quitten, balsamische Nuancen, floral, moosiger Hauch, Unterholz.

Körper

Langer, lebendiger Auftakt, feine Kohlensäure, süss wirkend im Gaumen, eleganter Körper, erfrischende, präzise Säure, dezente Mineralität, im Abgang verführerische Aromatik nach Orangen.

Gesamteindruck

Frisches, sehr harmonisches Trinkerlebnis.

