

Vigne Rade

Name und Bezeichnung

“Toledana“ Gavi D.O.C.G aus der Gemeinde Gavi

Rebsorte

Cortese

Produktionsgebiet

Gavi

Ertrag pro Hektar

65 ql/ha

Weinlese:

Oktober

Erntemethode

Manuelle Lese in 12-kg-Kisten

Vinifikationshinweises

Statische Dekantation des Mostes und Gärung bei niedriger

Temperatur in Edelstahl für 15 Tage

Reifung: 25 Tage in Edelstahl

Farbe

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft

Weißer Früchte und Blüten, mit zitrusartigen Noten

Geschmack

Trocken, fein und ausgewogen, frisch und anhaltend mit einem leicht mandelartigen Abgang

Speiseempfehlung

Hervorragend als Aperitif und passend zu den besten Fischgerichten, leichten Pastasaucen, Gavi-Ravioli, weißem Fleisch und Ziegenkäse

Pairings

Excellent as an aperitif and pairs well with the finest fish dishes, light sauce-based first courses, Gavi ravioli, white meats, and goat cheeses

Serviertemperatur

8-10°C

Zusätzliche Informationen

Enthält Sulfite

Herkunft

Produkt aus Italien

